

Curriculum Vitae di Giovanni Zucchini

Informazioni personali

Data di nascita: 05/01/1988
Indirizzo: Via Ocaballetta 2, Ferrara
Telefono: 340 696 8234
E-mail: zuccao88@gmail.com
Codice fiscale: ZCCGNN88A05G916X
Patente: B, automunito.



Esperienze professionali

Date: Settembre 2022 - oggi

Ruolo: docente a tempo indeterminato presso I.C. Bagnoli, San Pietro in Casale (BO)

Date: Novembre 2020 - Giugno 2022

Ruolo: docente a tempo determinato presso:

- Liceo L. Ariosto (Novembre 2020 - Dicembre 2020)
- I.C. A. Zappata, Comacchio (Gennaio 2021 - Giugno 2021)
- I.C. Codigoro (Settembre 2021 - Giugno 2021)
- Liceo A. Roiti (Settembre 2021 - Giugno 2021)

Date: Marzo 2019-Settembre 2019

Ruolo: analista di laboratorio presso l'azienda agroalimentare Marchesi s.r.l., Medicina (BO).

Principali mansioni:

- Valutazione delle materie prime in fase di accettazione: verifica assenza di infestanti delle derrate e misurazione di ceneri, umidità e proteine mediante spettrometria NIR.
- Valutazione del prodotto semilavorato: analisi del tenore di ceneri con muffola, di umidità con termobilancia, di densità mediante densimetro, di indice di rigonfiamento e prove sensoriali.
- Controllo di conformità del prodotto finito confezionato (imballi, lotti, scadenze).
- Verifiche ispettive dei reparti di produzione e confezionamento.
- Formazione del personale sull'igiene delle produzioni alimentari.
- Campionamenti di materie prime, prodotti semilavorati confezionati, acque ed impasti.
- Gestione del piano di campionamento aziendale e dei piani richiesti da singoli clienti.
- Controllo degli ordini di confezionamento e delle registrazioni delle macchine confezionatrici.
- Esperienza nella certificazione per i produttori di alimenti: standards BRC e IFS, conoscenza del manuale HACCP aziendale.
- Rapporti con fornitori e clienti nella compilazione di questionari sulla qualità in azienda e per la gestione di non-conformità e resi.
- Test di tracciabilità interni e su richiesta dei clienti mediante programmi di navigazione aziendale.

Date: Marzo 2016-Marzo 2019

Ruolo: analista di laboratorio presso l'azienda agroalimentare BIA SpA, Argenta.

Principali mansioni:

- Valutazione delle materie prime in fase di accettazione: verifica assenza di infestanti delle derrate e misurazione di ceneri, umidità e proteine mediante spettrometria NIR.
- Valutazione del prodotto semilavorato: analisi del tenore di ceneri con muffola, di umidità con termobilancia, di densità mediante densimetro, di indice di rigonfiamento e prove sensoriali.
- Controllo di conformità del prodotto finito confezionato (imballi, lotti, scadenze).
- Verifiche ispettive dei reparti di produzione e confezionamento.
- Formazione del personale sull'igiene delle produzioni alimentari.
- Campionamenti di materie prime, prodotti semilavorati confezionati, acque ed impasti.
- Gestione del piano di campionamento aziendale e dei piani richiesti da singoli clienti.
- Controllo degli ordini di confezionamento e delle registrazioni delle macchine confezionatrici.
- Esperienza nella certificazione per i produttori di alimenti: standards BRC e IFS, conoscenza del manuale HACCP aziendale.
- Rapporti con fornitori e clienti nella compilazione di questionari sulla qualità in azienda e per la gestione di non-conformità e resi.
- Test di tracciabilità interni e su richiesta dei clienti mediante programmi di navigazione aziendale.

Date: 2008-2011 e 2015

Ruolo: Operaio agricolo durante il periodo estivo-autunnale presso diverse aziende

Date: 2007-2015

Ruolo: Consegna a domicilio di prodotti di ristorazione

Istruzione e formazione

Date: 07/2015

Ateneo: Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Titolo conseguito: Esame di Stato per l'abilitazione alla professione di Biologo

Date: 12/2011-03/2015

Ateneo: Università degli Studi di Ferrara

Titolo conseguito: Laurea Magistrale in Tecnologie Agroalimentari e Biotrasformazioni Industriali (LM-8)

Principali materie: Biologia applicata alle produzioni industriali, Biotecnologie agro-alimentari, Chimica degli zuccheri di interesse alimentare e industriale, Economia, gestione delle imprese e marketing, Laboratorio di chimica analitica strumentale, Organismi vegetali di interesse agro-industriali, Patologia vegetale, Alimenti e fisiologia della nutrizione nell'uomo, Inglese tecnico scientifico.

Valutazione 107/110

Titolo della tesi: Studi eziologici e caratterizzazione molecolare di patogeni trasmissibili per innesto su melograno (*Punica Granatum* L.)

Date: 09/2007-12/2011

Ateneo: Università degli Studi di Ferrara

Titolo conseguito: Laurea Triennale in Biotecnologie (L-2)

Principali materie: Biochimica e fisiologia, Biologia e genetica, Chimica, Chimica organica, Inglese, Matematica, informatica, Sicurezza e tutela ambientale, Biologia molecolare, Certificazioni e controlli di qualità, Microbiologia, Tecnologie biochimiche, Tecnologie cellulari ed immunologia, Tecnologie ricombinanti, Biologia II, Chimica industriale, Scienze agro-alimentari, Scienze della nutrizione.

Valutazione: 102/110

Titolo della tesi: Rilievi in campo per la valutazione di varietà di fragola resistenti ai principali fitofagi

Capacità e competenze relazionali ed organizzative

Grazie alle esperienze di tirocinio all'Università di Bologna, al Consorzio Italiano Vivaisti e alla Tenuta di Bagnoli, ho sviluppato un'ottima capacità di partecipare produttivamente alle attività del gruppo lavorativo, sia in laboratorio che sul campo (organizzazione e gestione autonoma di tempi e risorse, attività in team, suddivisione dei compiti), legando fin dalle fasi iniziali con colleghi e tecnici. Inoltre ho mostrato una buona capacità di mediazione, facilitando scambi di opinioni e risoluzione di problematiche in modo costruttivo.

Queste attitudini derivano anche dalle attività di gruppo in ambito musicale e sportivo, dove ho spesso ricoperto ruoli di organizzazione e coordinamento del gruppo.

Capacità e competenze informatiche

Utilizzo quotidiano dei diversi applicativi del pacchetto Office, in particolar modo Excel, Word e PowerPoint; utilizzo di Internet con tutti i browser; utilizzo di Social Network; utilizzo di software e algoritmi in ambito di Biologia Molecolare, come BLAST (Basic Local Alignment Search Tool) e Vector NTI[®] software.

Interessi ed esperienze personali

Ottima propensione al viaggio, sia da solo che in gruppo. Ad oggi sono stato in diverse nazioni Europee (Francia, Austria, Slovenia, Croazia, Repubblica Ceca, Germania, Danimarca, Olanda, Svezia, Norvegia, Spagna, Portogallo, Irlanda, Moldavia) ed Extraeuropee (Zanzibar).

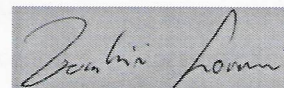
Ho conseguito un esame di primo soccorso all'Università di Ferrara.

Dal 2006 milito in una squadra di calcio a 11.

Dal 2004 al 2008 ho seguito lezioni di batteria e ad oggi suono regolarmente in un gruppo musicale.

Nel 2004 ho ottenuto il brevetto per immersioni subacquee PADI "Open Water Diver".

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Dlgs 196 del 30 giugno 2003



Ferrara, 05/03/2025

Date: 07/2007
Istituto: Liceo Classico Statale "L. Ariosto"
Titolo conseguito: Diploma di istruzione secondaria superiore ad indirizzo scientifico

Tirocini

Date: 02/2014-10/2014 (900 ore)
Svolto presso: Università di Bologna, Dipartimento di Scienze Agrarie, Laboratorio di Patologia Vegetale.

Mansioni, progetti: Valutazione sintomatica in campo, raccolta campioni in diverse aziende dell'Emilia-Romagna, estrazione del materiale genetico, caratterizzazione tramite metodiche molecolari (RT-PCR, n-PCR), trasformazione in cellule batteriche, estrazione del plasmide, costituzione e messa a dimora di talee, lavori in serra, agroinfiltrazione.

Pubblicazioni: Journal of Plant Pathology, Volume 96, N°4, Supplement 2014, pag. S4-60, S4-61

Date: 08/2013-11/2013 (200 ore)
Svolto presso: Tenuta di Bagnoli di Giovanni Musini. Via Garibaldi 83, Bagnoli di Sopra (PD)

Mansioni, progetti: Valutazione dell'inserimento di una coltura alternativa (barbabietola da zucchero) nella dieta di un digestore per la produzione di biogas.
 Approfondimento dei fenomeni fermentativi che avvengono durante l'insilamento e in un impianto di digestione anaerobica.
 Campionamento mais e sorgo, determinazione sostanza secca, ceneri e proteine gregge, condizionamento e stoccaggio, semina di barbabietola autunnale.

Date: 05/2011-10/2011 (400 ore)
Svolto presso: Consorzio Italiano Vivaisti, S.S Romea 116 S. Giuseppe di Comacchio (Fe)

Mansioni, progetti: Rilievi in campi di fragole per valutazione della presenza e quantificazione dei principali fitofagi, messa a dimora di campi di fragole, raccolta campioni di vari tipi di frutta, valutazione dei maggiori patogeni fungini su diverse specie vegetali, lavori in serra, valutazione organolettica.

Capacità e competenze linguistiche

Lingua madre: Italiano

Altre lingue:	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	B2	B2	B2	B2
Francese	A2	A2	A1	A1	A2

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue