

Curriculum Vitae di Andrea Pongolini

Informazioni personali

Cognome e Nome	Pongolini Andrea
Data di nascita	17/06/1987
Sesso	Maschile
Nazionalità	Italiana



Istruzione e Formazione

2013	Abilitazione alla professione di tecnologo alimentare Università degli Studi di Bologna - II° sessione dell'esame di stato per l'abilitazione alla professione di tecnologo alimentare, Bologna (Italia).
10/2011 - 09/10/2013	Dottore in controllo e sicurezza degli alimenti con la votazione di 110 su 110 e lode (laurea magistrale) Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia - Dipartimento di Scienze della Vita, Reggio Emilia (Italia). Tesi di laurea sperimentale svolta col Prof. Andrea Pulvirenti dal titolo: "Implementazione delle certificazioni volontarie IFS food e BRC global standard, in un'azienda di torrefazione, confezionamento e commercializzazione del caffè".
2011	Abilitazione alla professione di chimico junior Università degli studi di Modena e Reggio Emilia - I° sessione dell'esame di stato per l'abilitazione alla professione di chimico junior, Modena (Italia). Regolarmente iscritto alla sezione B (junior) dal 2012 e consigliere da luglio 2013 dell'ordine professionale dei chimici di Modena.
2007 - 15/03/2011	Dottore in Tecniche Erboristiche con la votazione di 103 su 110 (Laurea Breve) Università degli studi di Modena e Reggio Emilia - Facoltà di Farmacia, Modena (Italia). Tesi di laurea sperimentale svolta con la Prof.ssa Stefania Benvenuti dal titolo: "Analisi GC e GC-MS di oli essenziali a potenziale attività inibitoria sull'enzima tirosinasi".
2001 - 2006	Perito industriale capotecnico - specializzazione: chimico con la votazione di 76/100 Istituto tecnico industriale Alessandro Volta, Sassuolo (MO) (Italia).

Esperienza Professionale

01/03/2018 – in corso	Ufficio Assicurazione Qualità Industria Salumi Simonini S.p.A. Impiegato Responsabile Assicurazione e Controllo qualità. Conoscenza della legislazione vigente del settore, disciplinare Mortadella Bologna IGP, schemi di certificazione IFS, BRC, ISO 9001, Biologico e di prodotto (Antibiotic Free, Filiera carne Italiana, ecc...) Gestione ed Implementazione del Sistema Qualità aziendale, gestione rapporti con veterinario ispettore AUSL, gestione reclami clienti e stesura schede tecniche prodotto e capitolati clienti.
06/05/2016 – 28/02/2018	Ufficio GaranziaQualità

	<p>Fratelli Manzini S.p.A.</p> <p>Impiegato addetto al controllo qualità.</p> <p>Conoscenza della legislazione vigente del settore, disciplinare Coppa di Parma IGP, schemi di certificazione IFS, BRC, ISO 9001.</p> <p>Gestione documentale: qualifica fornitori, certificati analitici, report ispezioni AUSL, certificazioni export, manutenzioni, capitolati clienti, documenti aziendali.</p> <p>Gestione piano analitico: campionamento in base a piano analitico(materie prime, semilavorati, prodotti finiti, tamponi) e gestione ritiro campioni in collaborazione a laboratorio esterno.</p> <p>Gestione etichettatura: creazione di nuove etichette, etichettatura prodotti in base a specifiche del cliente e legislazione vigente.</p> <p>Monitoraggio/Verifica CCP stabilimento.</p> <p>Verifica operazioni di pulizia e rispetto del piano pulizie.</p> <p>Registrazione dati e monitoraggio dei prodotti IGP in conformità al disciplinare.</p> <p>Tracciabilità a monte e a valle dei prodotti.</p> <p>Gestione non conformità interne ed esterne.</p> <p>Pest-control.</p> <p>Partecipazione ad Audit IFS, BRC, ISO 9001, ECEPA(Coppa Parma IGP) e gestione ispezioni AUSL.</p>
05/11/2014 – 03/05/2016	<p>Ufficio Assicurazione Qualità</p> <p>Esselunga S.p.A. stabilimento di Parma (Italia).</p> <p>Analisi microbiologiche, fisiche e chimiche di base.</p> <p>Analisi reologiche sulle Farine (alveografo di Chopin, farinografo Brabender, Falling number).</p> <p>Check di reparto: controlli di linea, verifica pulizie, pest control, gestione e verifica contro campioni, monitoraggio CCP.</p> <p>Conoscenza e controllo del sistema di lavaggio CIP.</p> <p>Gestione Non Conformità interne ed esterne.</p> <p>Gestione corpi estranei.</p> <p>Controllo materie prime ed imballi in accettazione.</p> <p>Gestione fornitori e certificati.</p> <p>Validazione processi e shelf life nuovi prodotti.</p> <p>Gestione e partecipazione a sedute di analisi sensoriali.</p>
31/03/2014 – 26/09/2014	<p>Stage Ufficio Assicurazione Qualità</p> <p>Esselunga S.p.A, stabilimento di Parma (Italia).</p>
01/01/2013 - 30/09/2013	<p>Ufficio Qualità</p> <p>Caffè Molinari S.p.A., Modena (Italia).</p> <p>Lavoro di tesi svolto all'interno dell'ufficio Qualità presso la Caffè Molinari S.p.A.. Nel periodo di 9 mesi passato all'interno dell'azienda ho affiancato il responsabile della qualità nelle normali attività di controllo in produzione, di controllo sui campioni delle produzioni del mese precedente, di controllo sulla merce in ingresso e nella gestione dei reclami. Ho svolto anche attività di ufficio quali: l'aggiornamento dei file di monitoraggio dei fornitori, la registrazione dei dati rilevati nei controlli effettuati e nell'implementazione delle certificazioni volontarie IFS food sesta edizione e BRC global standard per la sicurezza alimentare sesta edizione.</p>
2010	<p>Tirocinio</p> <p>Alchimia Natura s.n.c. di Biancardi e Setti, Modena (Italia)</p> <p>Periodo di tirocinio universitario in un'azienda di produzione di prodotti erboristici della durata di 120 ore.</p>
04/07/2007-03/07/2009	<p>Impiegato</p> <p>Nuova Mesticheria Iotti s.r.l., Sassuolo (MO) (Italia)</p> <p>Addetto alla gestione del magazzino e delle consegne.</p>

