

LUCIA OLIVI

CV formato europeo agg. al 23.11.2023

Ho una formazione accademica specializzata nel settore alimentare, alla quale ho affiancato, con costanza, altra formazione in parallelo. Ho lavorato circa 8 anni per l'industria alimentare, prima come consulente in Analisi Sensoriale, poi come addetto interno alla R&S e assistente diretto del Responsabile scientifico. Ho avuto altre diverse esperienze, tra stage in azienda e collaborazioni, svolgendo attività sempre molto trasversali.

Nel 2019, a fronte dell'improvviso fallimento fraudolento del gruppo industriale per il quale lavoravo, ho deciso di licenziarmi e mi sono volontariamente allontanata dal settore alimentare, determinata a rivalutare e a mettere in discussione tutto il percorso tecnico-scientifico, fatto fino a quel momento.

Sono ripartita con la volontà di sperimentare in ambito creativo: da un lato, ho iniziato a formarmi come storyteller/interprete; dall'altro, ho affinato le mie abilità di ricerca e sviluppo, applicandole al contesto artistico e culturale, a tuttotondo, e integrandole con competenze in progettazione creativa e prototipazione artigianale.

Attraverso questo cambio di prospettiva, ho capito che il punto non è scegliere una delle due strade, quella tecnico-scientifica o quella culturale-creativa, piuttosto si tratta di saperle unire, delineando un profilo nuovo, ibrido, versatile e reattivo, adatto ad affrontare i nuovi scenari che si stanno aprendo a livello globale.

OCCUPAZIONE PER LA QUALE SI CONCORRE:

CONTRATTO DI LAVORO AUTONOMO PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI ED AMBIENTALI DELL'UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE, COD. 12/2023, CUP: I35F21000230006 e CUP: I33D23000060007

ESPERIENZE

SERVIZIO DI PROGETTAZIONE E BRANDING

UNIVPM - Dipartimento D3A - Settore AGR/09 Area Ingegneria Agraria

Settembre - Dicembre 2023 (4 mesi)

- Progettazione e prototipazione di supporti con finalità varie, tra cui branding e comunicazione;
- Redazione e revisione di contenuti di carattere tecnico, divulgativo e formativo.

Le tematiche su cui verte il mio incarico sono prevalentemente:

1. Life Cycle Assessment (LCA),
2. Sistema Gestione Qualità (ISO9001)
3. Terza Missione.

Complessivamente, le mie attività si inseriscono nel progetto "Breeding Value - Pre-breeding strategies for obtaining new resilient and added value berries" e interessano trasversalmente le funzioni operative, gestionali, strategiche e identitarie del Laboratorio Biomasse.

SUPPORTO GESTIONALE

Agriturismo Country House Vigna Sant'Amico - Az. agricola Marotti Campi

Luglio - Ottobre 2023 (4 mesi)

Risorsa intercambiabile ad ogni livello, in grado di sostituire le altre figure al bisogno, incluse situazioni emergenziali di assenza imprevista. Svolgimento di tutte le pratiche e le procedure relative alla gestione completa: check in, check out, inclusi pagamenti, manutenzioni ordinarie di piscina, aree verdi, aree comuni e appartamenti, svolgimento check-list di controllo, supervisione e assistenza giornaliera agli ospiti della struttura. Lingua prevalente: Inglese (ospiti stranieri).

R&D E ASSISTENTE AL RESPONSABILE SCIENTIFICO**Gruppo Industriale Maccaferri**

Giugno 2016 - Aprile 2020 (3 anni e 10 mesi)

L'attività di R&D è stata svolta trasversalmente per tutte le aziende del settore alimentare del Gruppo Maccaferri:

- Naturalia Ingredients S.r.l. (zuccheri cristallini estratti dall'uva e da altre matrici frutta);
- Apicoltura Piana (miele e prodotti dell'alveare, formulazioni a base di miele);
- Eridania Italia (Zuccheri e dolcificanti di varia tipologia) - ceduta fine 2016 a Cristal Union.

Gli studi hanno interessato i prodotti tal quali e loro applicazione su diverse matrici.

Attività svolte:

- Gestione di campionature e ordini per l'R&D;
- Selezione preliminare fornitori;
- Sviluppo nuovi prodotti;
- Test sensoriali comparativi e di caratterizzazione, analisi statistiche avanzate;
- Formazione e allenamento di un panel di 20 persone e di un panel leader presso Eridania Italia;
- Sviluppo di una linea di semilavorati per gelateria, formulati con zuccheri della frutta, gestione della produzione in laboratorio, formulazione e testing dei semilavorati in polvere e delle ricette applicabili ai prodotti finiti (2018-2020);
- Organizzazione preliminare alla fiera Sigep, Responsabile del laboratorio di produzione in stand (2019);
- Redazione e revisione di materiale tecnico-scientifico, ad uso interno ed esterno;
- Elaborazioni dati e supporto alla redazione di procedure e istruzioni operative funzionali al Sistema Gestione Qualità ISO9001.

SENSORY SCIENTIST / PANEL LEADER**CIAS - Centro Italiano di Analisi Sensoriale (Matelica, MC)**

Agosto 2012 - Maggio 2015 (2 anni e 9 mesi)

Consulente specializzato in Analisi Sensoriale e Consumer Science.

Principali attività svolte:

- Reclutamento, selezione, allenamento e addestramento continuo dei panel interni CIAS, utilizzati per lo svolgimento dei test di analisi sensoriali commissionati dai Clienti (circa 300 soggetti, di cui almeno 100 coinvolti in modo sistematico);
- Corsi finalizzati alla formazione di panel aziendali, svolti in modalità intensiva o estensiva, presso i Clienti o in sede CIAS;
- Svolgimento di test sensoriali discriminanti e descrittivi, strategici (shelf-life sensoriale, selezione fornitori, sviluppo prodotti, politiche qualità, strategie di MKT, ecc.);
- Svolgimento di indagini di marketing strategiche, su consumatori, nel contesto del Marchio "Sapore dell'Anno";
- Svolgimento di test sensoriali integrati, nell'ambito di progetti universitari (Università di Perugia e Università di Camerino);
- Elaborazione dati, analisi statistica avanzata (XLSTAT Sensory, Panel Check, Senstool) e reportistica tecnica e divulgativa;
- Consulenza per l'integrazione dei risultati sensoriali in contesti applicativi specifici (etichette, brochure, ecc.);
- Educazione sensoriale con attività ludico-ricreative e introduzione all'uso dei sensi.

CAMERIERA DA SALA E AIUTO IN CUCINA**Ristorante LA CANTINELLA (Ostra, AN)**

2004 - 2007 (3 anni)

Preparazione sala, servizio al tavolo, piccole preparazioni in cucina.

Prestazioni nel servizio di ristorazione ordinario e nel contesto di cerimonie.

STAGE IN AZIENDA

VIAGGIO NELLA FILIERA DEL GRANO (Collaborazione volontaria)

Gruppo LOCCIONI - Azienda agricola LOV (Land Of Value)

Ottobre 2018 - Marzo 2019 (6 mesi)

Impostazione e svolgimento di uno studio relativo alla filiera del grano, con approfondimento sui prodotti LOV e della Valle di San Clemente (farina e pane).

Studio dell'evoluzione percettiva dei soggetti in seguito al coinvolgimento.

Reportistica finale e presentazione dei risultati al Gruppo di lavoro (Titolare, Team Identità, Team Agronomi, partner esterni).

Lo studio ha coinvolto circa 100 collaboratori dell'impresa ed è stato strutturato in 4 step consecutivi:

- 1) Indagine esplorativa sulle abitudini di consumo e sulla percezione delle variabili di interesse;
- 2) PILLOLA FORMATIVA sulla filiera del grano;
- 3) Home use test sulla farina LOV;
- 4) Feedback combinato Sensory-Concept su farina e pane.

R&D ENERGY (Tirocinio volontario)

Gruppo LOCCIONI - AEA S.r.l.

Ottobre 2011 - Marzo 2012 (6 mesi)

- Analisi di mercato e valutazioni tecnico-economiche finalizzate all'individuazione di potenziali filiere agro-energetiche attivabili sul territorio della regione Marche;
- Geo-localizzazione della biomassa residuale della filiera agro-alimentare;
- Ipotesi di valorizzazione energetica.

VISITE ISPETTIVE IN ALLEVAMENTI E MATTATOI (Laurea Specialistica)

BOVINMARCHE Allevatori Marchigiani

Agosto - Ottobre 2011 (2 mesi)

- Visite ispettive presso allevamenti condotte nell'ambito del sistema di autocontrollo Bovinmarche (Conformità OGM free, Disciplinare IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e Disciplinare Bovinmarche);
- Visite ispettive svolte nelle strutture di macellazione della rete Bovinmarche;
- Sviluppo procedura di campionamento e analisi del DNA ai fini della tracciabilità delle carni bovine IGP.

HACCP E TRACCIABILITA'/RINTRACCIABILITA' (Laurea Triennale)

PEGASO MANAGEMENT di Castignani Stefano S.& C. S.a.s. (Monsano, AN)

Settembre - Ottobre 2007 (1,5 mesi)

- Implementazione Sistemi H.A.C.C.P.;
- Implementazione Sistemi di Tracciabilità/Rintracciabilità;
- Assistenza in fase di autorizzazione sanitaria;
- Verifiche ispettive igienico-sanitarie;
- Corsi di formazione per addetti al settore alimentare.

ASSISTENTE DI LABORATORIO CHIMICO-FISICO TABACCHI

E.T.I. S.p.A. (Stabilimento di Chiaravalle, AN) - Progetto AssIndustria

Giugno 2003 (1 mese)

Analisi chimico-fisiche di routine nel laboratorio addetto al controllo qualità e alla conformità legislativa dei prodotti.

CORSI DI APPROFONDIMENTO E PERFEZIONAMENTO

Focus: SISTEMI DI GESTIONE e AUDITING

CONSULENTE E REVISORE AMBIENTALE EMAS per il settore Agroalimentare

con TIROCINIO e redazione dell'AAI (Analisi Ambientale Iniziale) presso l'Az. agricola Casa Vinicola Gioacchino GAROFOLI Spa - Scuola EMAS Ancona (2009 - 2010, 9 mesi, 320 ore)

CORSO BASE PER AUDITOR RESPONSABILE GRUPPO DI AUDIT (Norma ISO 19011:2003)

Scuola EMAS Ancona, SGS Italia S.p.A. (2010, 16 ore)

Focus: FILIERE AGRO-ALIMENTARI (Impianti, processi, R&D, MKT, ecc.)

GELATO PREMIUM SOFT - Carpigiani Gelato University (2019, 1 gg)

GESTIONE APISTICA 1°livello - Consorzio Apistico di Ancona (2019, 35 ore + prove in campo)

GELATO E SALUTE - Carpigiani Gelato University (2018, 1 gg)

GELATO A BASSO INDICE GLICEMICO - Carpigiani Gelato University (2017, 1 gg)

OPERATORE DEI PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI RURALI - E.N.F.A.P. Marche (2012, 2 mesi)

Focus: ANALISI SENSORIALE E CONSUMER SCIENCE

UNDERSTANDING CONSUMER - Società Italiana Scienze Sensoriali (2018, 3 gg)

SENSORY PANEL LEADER - CIAS INNOVATION S.r.l. (2017, 2 gg)

ANALISI SENSORIALE DEL GELATO ARTIGIANALE - Carpigiani Gelato University (2017, 1 gg)

SENSORY PROJECT MANAGEMENT - Società Italiana Scienze Sensoriali (2015, 3 gg)

SENSORY PANEL MANAGEMENT - CIAS S.r.l. (2012, 3 gg)

CORSO DI FORMAZIONE PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI OLI D'OLIVA VERGINI + 20 sedute di assaggio SISSG, Società Italiana per lo studio delle sostanze grasse (2008)

Focus: INFORMATICA E SOFTWARE APPLICATIVI

PROGETTAZIONE E DESIGN INDUSTRIALE CAD - PRAGMA S.T.A. (2008, 70 ore)

ECDL - AICA (2003)

Focus: DIZIONE E SPEAKERAGGIO

PRONUNCIA, DIZIONE, LETTURA ED INTERPRETAZIONE - Livello Avanzato (2020)

DIZIONE, LETTURA E COMUNICAZIONE - Livello base (2019)

3 LABORATORI DI RADIOTEATRO, sul palco con il Maestro Violini

Quelli che con la voce Produzioni - Docente Luca Violini

Focus: LINGUA INGLESE

CORSO DI LINGUA INGLESE - Livello C1 - PorroFormazione Ente Accreditato dalla Regione Marche (Settembre-Novembre 2023, 40 ore)

ISTRUZIONE DI BASE

SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Università Politecnica delle Marche

Classe delle lauree specialistiche n. 78/S - Scienze e tecnologie agroalimentari

Relatore: G. Toscano, Votazione 110/110 e lode

Febbraio 2012

Tesi di laurea sperimentale: "Caratterizzazione fisico-energetica e potenzialità dei sottoprodotti dell'industria enologica".

Attività sperimentali presso il Laboratorio BIOMASSE (area di Ingegneria Agraria - AGR/09):

- Analisi fisico-chimiche di biocombustibili solidi;
- Estrazione con solvente e spremitura meccanica di semi oleaginosi;
- Analisi GC sugli oli estratti.

SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Università Politecnica delle Marche

Classe delle lauree n.20 - Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali

Relatore: L. Aquilanti, Votazione 110/110 e lode

Marzo 2009

Tesi di laurea sperimentale: "Correlazione tra profilo microbico e profilo sensoriale nei formaggi a media stagionatura".

MATURITA' SCIENTIFICA Indirizzo BIOLOGICO-SANITARIO

ITASS G.Galilei di Jesi (AN) - Votazione 100/100

1999 - 2004

Tesina sperimentale per l'esame di maturità:

"Correlazione tra profilo gas-cromatografico e potere inibente di oli essenziali nei confronti della *Drosophila melanogaster*".

PUBBLICAZIONI E CONTRIBUTI

Beghelli D., Bailetti L., Cavallucci C., Ferraro S., Olivi L., Polidori P.

Metabolismo lipidico, stato degli antiossidanti e percezioni sensoriali nelle carni di suini alimentati con fitoderivati (*Organum vulgare* L. e/o *Rosmarinus officinalis*)

Progress in Nutrition (2014); Vol. 16, N. 4, 264-268.

Intervento orale al convegno Nazionale "Industria 2015 (Made in Italy)", Ancona, 10 Ottobre 2013.

Rossini G., Olivi L., Toscano G.

Valorizzazione dei cascami della filiera vinicola

Atti del Convegno Nazionale "Attualità della ricerca nel settore delle energie rinnovabili da biomassa", Ancona, 16-17 Dicembre 2010.

Osimani A., Olivi L., Aquilanti L., Clementi F.

Test di preferenza su formaggi artigianali e competitori industriali.

Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia (2008); 499-505.

PROGETTI PERSONALI

OLIVI LUCIA - Ditta Individuale Artigianale

Laboratorio Artigianale del Pensiero Creativo

Da Luglio 2021

Approccio integrato di progettazione tecnico-creativa, adattabile ad ogni realtà e applicazione.

Realizzazione di prototipi e piccole tirature di supporti artigianali di ogni tipo, nei formati prevalentemente portatili, ottenuti da materiale eco-friendly e scarti di produzione (prevalentemente legno, carta/cartone, tessuti).

Creazione di contenuti, digitali o fisici, associati alla progettazione e/o ai supporti artigianali realizzati.

LA FANTASIA DEL SE - Art Journaling Virtuale

Da Gennaio 2020

Ricerca creativa ed evoluzione sperimentale si concretizzano nel sito web e canale Youtube dedicati (www.lafantasiadelse.me).

Una sorte di viaggio, in cui esperienze, incontri e accadimenti si trasformano in grafiche, racconti, persone e personaggi; volontariamente confusa la distinzione tra realtà e fantasia, ammesso che esista veramente un confine tra le due.

EVENTI CULTURALI

Da agosto 2020 ad oggi

Negli eventi in cui sono stata coinvolta, ho svolto una o più attività dell'elenco che segue:

- voce narrante e/o teatrante;
- interprete su musica dal vivo;
- autore di testi di presentazione e relativo speakeraggio;
- stesura di estratti di libri, finalizzata a eventi di presentazione o eventi a tema;
- abbinamento di musica a testi selezionati;
- mashup di testi, appositamente scritti su musica specifica, e parti cantate.

Si citano alcuni eventi solo a titolo esemplificativo:

NOTE SULL'ABISSO: Concerto in memoria delle vittime dell'Olocausto

SCRITTURA TESTI DI PRESENTAZIONE, SPEAKERAGGIO
SCRITTURA ESTRATTO LIBRO, INTERPRETAZIONE IN UN MASHUP LIVE
DI NARRAZIONE, MUSICA E CANTO.
Collaborazione con la Banda Musicale Cittadina.
Ringraziamento ufficiale da parte della Comunità Ebraica di Ancona.

Morro d'Alba (AN)
05 febbraio 2023

ALIVE: Storia del Grunge - Recital concerto "Read&Play"

VOCE NARRANTE, SU MUSICA LIVE (gruppo di 5 artisti)
Evento in tour anche nel 2024.

Jesi (AN)
7 agosto 2023
17 dicembre 2022

LA GIOSTRA DEL TEMPO SENZA TEMPO - Presentazione libro

EDITING MUSICHE DI SOTTOFONDO, PRODUZIONE ESTRATTO
DAL LIBRO E INTERPRETAZIONE LIVE.
L'autore del libro è attuale Direttore di ItaliaMeteo; il romanzo ha come
sfondo il tema dei Cambiamenti Climatici.

Morro d'Alba (AN)
18 Giugno 2021

San Marcello (AN)
19 Novembre 2021

Evento riproposto all'Istituto Comprensivo G. Rossini di San Marcello,
per le classi della 3^media, come approfondimento sulle tematiche ambientali.

QUALIFICHE E CERTIFICAZIONI

SENSORY PROJECT MANAGER (Iscrizione all'albo dal 2015 al 2019)

OPERATORE DEI PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI RURALI Qualifica II Livello (2012)

CONSULENTE E REVISORE AMBIENTALE EMAS Settore Agro-alimentare, NACE C 11 (2010)

AUDITOR RESPONSABILE GRUPPO DI AUDIT (2010)

ESPERTO ASSAGGIATORE OLI EXTRA-VERGINI DI OLIVA (2008)

PROGETTAZIONE CAD - qualifica professionale (2008)

COMPETENZE INFORMATICHE

Ottima conoscenza degli applicativi Office e delle piattaforme in cloud; Autocad LT; Progettazione grafica liv. base-intermedio con Adobe Illustrator, GIMP e Canva, editing audio-video rispettivamente con Audacity e Filmora.

CONOSCENZE LINGUISTICHE

ITALIANO Madrelingua

INGLESE SCRITTO - B2

PARLATO - B2

COMPRENSIONE ORALE - B2

COMPRENSIONE SCRITTA - C1

Appartenenza a gruppi/associazioni

“Et alia - Per altre vie”

Associazione Culturale fondata nel 2023, da un gruppo di giovani imprenditori, con la missione condivisa di coinvolgere imprese, creativi e istituzioni del territorio, e promuovere l'attività economica, l'etica e il benessere delle persone. Ruolo: consigliere.