



## *Curriculum Vitae di*

### *Giunchi Alessandro*

#### **Dati anagrafici**

Giunchi Alessandro

Nato a Cesena il 05/03/1972

Residente in Via Tranzano, 649 – 47023 Cesena

Cittadinanza Italiana

Cod. Fis. GNCLSN72C05C573F

cell. 346 6521261

[agiunchi72@gmail.com](mailto:agiunchi72@gmail.com)

[agiunchi@pec.it](mailto:agiunchi@pec.it)

#### **Istruzione**

2005      Conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca in Ingegneria Agraria

1999–2000                      Università degli studi di Bologna                      Cesena  
Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.

1990–1991                      Istituto Tecnico Agrario Statale G. Garibaldi      Cesena  
Diploma di Maturità Tecnica Agraria.

#### **Esperienze professionali**

2023 consulente presso l'azienda Effegibi srl per la gestione e lo sviluppo di un'azienda vitivinicola di nuova acquisizione. Rinnovo vigneti rinnovo, parco macchine, gestione dei vigneti e dell'ammodernamento dell'azienda.

2023 Consulente per MC Solar srl

2022 da settembre Libero Professionista

Direttore della start up XPOWER srl che si occupa dello sviluppo di progetti e della realizzazione di impianti da fonti rinnovabili con principale attenzione su impianti fotovoltaici a terra di grandi dimensioni e Agrivoltaico.

2019 Mercato Ortofrutticolo, F.O.R spa

Nominato Amministratore Unico con incarico triennale rinnovato fino al 2025

2014 – agosto 2022 Dipendente Cia e dal 2018 al 2022 con il ruolo di responsabile di zona

2012 -2014 Consorzio Vino e Olio Cesena  
Direttore del progetto Romagna wine festival e della sua estensione internazionale Romagna a d 'Hoc progetto realizzato su Piano di sviluppo rurale Regione Emilia Romagna per la promozione del territorio cesenate ne panorama vitivinicolo italiano.

Dal 2010 Consorzio Vino e Olio Cesena

Presidente del consorzio con mansioni di coordinamento ed organizzazione di eventi di promozione e sviluppo delle cantine e dei produttori di olio del cesenate.

2008-2014 Cantina Altavita Fattoria dei Gessi Cesena

**Responsabile di cantina,**

gestione delle vinificazioni e delle operazione di cantina, gestione delle vendite e relazioni con i clienti.

2006-2008 Università di Bologna Cesena

**Professore a contratto.**

Titolare di contratto da Professore associato esterno a tempo determinato per le materie di Fisica e Fisica Tecnica.

Docente di “Macchine per l’industria enologica e la vinificazione” in lingua inglese nel master VINTAGE scuola di alta formazione dell’Università di Bologna Facoltà di Agraria.

**Ricercatore a contratto**

Titolare della borsa di studio del Dipartimento di Economia e Ingegneria Agrarie sul tema “Misura ed analisi dei fenomeni vibrazionali nei sistemi meccanici agro-alimentari” istituita nell’ambito del omonimo progetto Mipaf ed in collaborazione con l’Istituto Sperimentale per la Meccanizzazione Agricola sede di Treviglio.

2005 - 2006 Dipartimento di Economia e Ingegneria Agrarie Cesena

**Ricercatore a contratto**

Titolare di borsa di studio della Fondazione Cassa di Risparmio di Cesena svolta presso il Dipartimento di Economia ed Ingegneria Agrarie dell’Università di Bologna dal titolo: “Caratterizzazione qualitativa dell’uovo da consumo mediante spettroscopia NIR”

2005 Babbi srl. Cesena

**Consulente**

Collaborazione di consulenza scientifica per la quale ha condotto studi sulle caratteristiche meccaniche dei coni cialda al fine di valutarne la fragilità in collaborazione con la ditta.

2004 Integra s.r.l. e M.G.M mondo del vino

**Consulente**

Collaborazione di consulenza scientifica lo studio e lo sviluppo di miscele plastiche per la realizzazione di tappi sintetici per l’enologia

2002-2004 Dipartimento di economia ed Ingegneria Agraria Cesena

**Dottorando di ricerca**

Nell'ambito del dottorato si è occupato della valutazione, con tecniche non distruttive ed applicabili in linea, dei principali parametri di qualità dei prodotti agro-alimentari. Ha condotto, inoltre, esperienze sulla valutazione dell'attitudine alla trasformazione industriale delle uova in fase di conservazione basate sull'analisi delle proprietà fisico meccaniche della membrana vitellina. Sempre sulle uova per il consumo fresco ha svolto ricerche sull'influenza dei trasporti sui principali indici di qualità, mediante la riproduzione e valutazione degli stress vibrazionali, con shaker elettrodinamico.

Ha studiato le caratteristiche fisico meccaniche di diverse tipologie di packaging in funzione ai diversi alimenti.

Ha inoltre acquisito competenze sullo studio e la reologia dei materiali con particolare interesse ai polimeri per la formazione dei tappi sintetici per l'industria enologica.

Ha preso inoltre parte a diverse attività di ricerca nelle quali si sono costruite modellazioni matematiche di fenomeni fisico meccanici, ha inoltre collaborato all'attività didattica come supporto per i corsi di "Macchine ed Impianti per il Post raccolta", "Fisica", "Informatica" presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari .

2002-2004 Istituto Sperimentale per la Meccanizzazione Agricola Treviglio

**Consulente collaboratore**

Consulenza tecnico scientifica per la realizzazione di un impianto per la certificazione ed il collaudo delle macchine agricole, in particolare per la realizzazione di un impianto di simulazione di vibrazioni, una camera climatizzata ed una pista prove.

2002-2003 Istituto professionale Iris Versari Cesena

**Professore a contratto**

Materie di insegnamento: "Cultura del lavoro" e "Qualità e sicurezza"

**Borsista**

Dipartimento di economia ed Ingegneria Agraria dell'Università di Bologna  
Ricerca sui danneggiamenti meccanici dei prodotti ortofrutticoli.

2001-2002 Apofruit Soc.coop.a.r.l. Cesena

**Consulente collaboratore**

Consulenza tecnico scientifica per la realizzazione di un prototipo per la valutazione non distruttiva dei prodotti ortofrutticoli, nell'ambito di un progetto europeo.

Relazione con i partners stranieri con periodi in Francia e Belgio.2000-2001Apofruit Soc.coop.a.r.l.

2000-2001 Apofruit Soc.coop.a.r.l. Cesena

**Tecnico qualità settore orticole industriale**

Programmazione e organizzazione della raccolta e conferimento

Rapporti con le industrie di trasformazione

Selezione delle partite e programmazione commerciale

**Lingue conosciute**    **Inglese:** buona conoscenza parlata e scritta

Corsi sostenuti:

1996 Corso della durata di 2 mesi presso lo IALC della

Washington State University – Pullmann WA.

1997 Corso della durata di 150 ore presso la British Institute School.

**Francese:** discreta conoscenza parlata e scritta (scolastica)

**Periodi e stage  
all'estero**

1996 Presso la Washington State University Institute of Food Technology.

**Attività svolta:** pratica sullo studio del marketing ed economia dei prodotti agroalimentari.

Permanenza 3 mesi.

1998 Presso l'Hame Politechnic – Mustiala – Finlandia

**Attività svolta:** stage presso l'azienda "Isopiipu" specializzata nella produzione artigianale di birra. Nell'ambito del progetto di scambio Socrates Leonardo.

Permanenza 6 mesi

2001 Presso Cemagref – Montpellier – Francia

**Attività svolta:** Partecipazione al progetto di ricerca europeo GLOVE.

Permanenza 1 mese.

2003 Presso la Zhejiang University of Technology – Hangzu – Cina.

**Attività svolta:** Partecipazione al progetto di ricerca "Impiego di piccola meccanizzazione nelle aziende agricole dello Zhejiang" in cooperazione con l'Università degli Studi di Bologna, il Ministero delle Politiche Agricole e l'azienda Meccanica Benassi srl.

Permanenza 1 mese.

**Conoscenze  
informatiche**

Conoscenza dei principali programmi applicativi di Microsoft Windows, elaborazione testi, presentazioni, fogli elettronici e database, analisi statistica.

Conoscenza di software di acquisizione dati, analisi in frequenza e software chemio metrici.

Conoscenza di tutti gli applicativi web per la presentazione e la gestione di tutte le tipologie di contributi Europei da parte della Regione Emilia Romagna e di AGEA

Conoscenza elementare di Autocad

Elenco Pubblicazioni

1. BARALDI G., BERARDINELLI A., CASAMENTI R., GIUNCHI A., RAGNI L., *Il rischio di danneggiamento meccanico dei frutti dal campo ai mercati e i mezzi per limitarlo*, Notiziario tecnico CRPV (61) 2001.
2. BARALDI G., BERARDINELLI A., CASAMENTI R., GIUNCHI A., RAGNI L., *Tecnologie per la raccolta, la lavorazione e il trasporto*, Notiziario tecnico CRPV (61) 2001.
3. BARALDI G., BERARDINELLI A., CASAMENTI R., GIUNCHI A., RAGNI L., *Tecnologie per la raccolta e la lavorazione delle pesche*, Rivista di Frutticoltura, 64(5) 2002.

4. GIUNCHI A., RAGNI L., BARALDI G., BERARDINELLI A., *Stato dell'arte e innovazione tecnologica nella lavorazione della frutta da consumo fresco*, Rivista di Frutticoltura (1) 2003.
5. GIUNCHI A., GUARNIERI A., RAGNI L., BERARDINELLI A., DONATI V., *Effects of Sinusoidal Vibrations on Quality Indexes of Shell Eggs* Biosystems Engineering, 86 (3), 347-353, 2003.
6. GIUNCHI A., GUARNIERI A., RAGNI L., BERARDINELLI A., DONATI V., *Effects of Transport Vibrations on Freshness Indexes of Shell Eggs* Biosystems Engineering, 86 (4), 495-502, 2003.
7. BERARDINELLI A., DONATI V., GIUNCHI A., GUARNIERI A., RAGNI L., *Damage to Pears Caused by Vibration-simulating Transport*. Journal of Food Engineering. 66 (2005) 219-226.
8. GIUNCHI A., DONATI V., *Le principali innovazioni nelle linee di calibrazione dei prodotti ortofrutticoli*. (Rivista Informatore Agrario (6) 2003)
9. GIUNCHI A., GUARNIERI A., RAGNI L., BERARDINELLI A., *Effetti della conservazione sugli indici qualitativi delle uova da consumo*, Rivista di Ingegneria Agraria (2005), 2, 49-45.
10. GIUNCHI A., GUARNIERI A., PEZZI F., RAGNI L., BERARDINELLI A., *Analisi qualitative dei prodotti agroalimentari mediante tecniche NIR*, Atti di convegno A.I.I.A. Anacapri, 2003.
11. BERARDINELLI A., CREMONINI M. A., FRANCHINI A., GIUNCHI A., GUARNIERI A., LAGHI L., PLACUCCI G., RAGNI L., *Effetto delle sollecitazioni meccaniche dovute al trasporto sulla qualità dell'uovo*, Rivista di Avicoltura (6) 2003.
12. GIUNCHI A., PEZZI F., RAGNI L., BERARDINELLI A., *Shell egg albumen height assessment by FT-NIR spectroscopy: an on line application study*, Transaction of the ASAE 2005 vol 48 (4).
13. PEZZI F., BERARDINELLI A., BORDINI F., GIUNCHI A., RAGNI L., *Raccolta meccanica dell'uva: uno studio sulle correlazioni tra qualità del lavoro, condizioni operative e trasmissione di vibrazioni alla pianta*, Rivista di Ingegneria Agraria (4) 2005.
14. GIUNCHI A., PEZZI F., RAGNI L., BERARDINELLI A., *Valutazione della qualità dell'albumine con la tecnologia FT-NIR: applicabilità in linea*, Atti di convegno, Simposio Italiano di Spettroscopia nel Vicino Infrarosso, Lodi Italia 2004. 11.
15. GIUNCHI A., GRADARI P., GUARNIERI A., RAGNI L., BERARDINELLI A., *Modificazioni della qualità delle uova destinate alla trasformazione*. In: Atti VIII Convegno Nazionale di Ingegneria Agraria - L'ingegneria Agraria per lo sviluppo sostenibile dell'area mediterranea, Catania, 27-30 giugno 2005.
16. GIUNCHI A., GRADARI P., RAGNI L., FRANCHINI A., BERARDINELLI A., *Physical-mechanical modifications of the eggs for food-processing during storage and post-refrigeration*. In: Proceedings of the XIth European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products., Doorwerth, The Netherlands. 23-26 maggio 2005.
17. GIUNCHI A., RAGNI L., BERARDINELLI A., GRADARI P., GUARNIERI A., *Metodologie per l'analisi della resistenza meccanica della membrana vitellina*. In: Atti VIII Convegno Nazionale di Ingegneria Agraria - L'ingegneria Agraria per lo sviluppo sostenibile dell'area mediterranea, Catania. 27-30 giugno 2005.
18. BARALDI G., BERARDINELLI A.; GIUNCHI A., RAGNI L., *I trasporti dall'azienda al magazzino*, Agricoltura, (7/8) supplemento al n. 26 (2005).

19. BARALDI G., BERARDINELLI A., GIUNCHI A., RAGNI L., Lavorazione, selezione e confezionamento, *Agricoltura (7/8) supplemento al n. 26 (2005)*.
20. GIUNCHI A., OTTONI A., RAGNI L., PEZZI F., GALASSI S., Comportamento meccanico dei tappi sintetici. In: Società Italiana di Viticoltura ed Enologia. *Enoforum 2005, Piacenza. 21-23 marzo 2005*.
21. GIUNCHI A. ROMANI S. ALESSANDRINI L., Valutazione del grado di tostatura del caffè mediante spettroscopia nel vicino infrarosso (NIR). In: *Atti del Simposio FT-NIR:un sistema avanzato per lo studio e la comprensione degli alimenti. Cesena 9 giugno 2005*
22. DONATI V. GIUNCHI A. GUARNIERI A RAGNI L. BERARDINELLI A., Mechanical Behaviour and Damage 1 of Pink Lady Apples. In *Applied Engineering in Agriculture*.
23. .GIUNCHI A. BERARDINELLI A Selezione, confezionamento e imballaggi degli ortofrutticoli. *Agricoltura (4) (2006) 65-70*.
  
24. RAGNI L.; GRADARI P.; BERARDINELLI A.; GIUNCHI A.; GUARNIERI A.; Predicting quality parameters of shell eggs using a simple technique based on the dielectric properties. *Biosystems Engineering 2006, vol. 94, no2, pp. 255-262 .*

Data 20/01/2024

Si autorizza il trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/2003

Firma \_\_\_\_\_

