

INFORMAZIONI  
PERSONALI

Cosimo Damiano Guarini



Codice fiscale:

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

- 
- 08/09/2018–16/09/2018    Responsabile organizzativo contratto di consulenza agroalimentare  
Agenzia Regionale del Turismo PugliPromozione  
Attività di coordinamento organizzativo delle attività formative e informative in tema di alimentazione, salute, innovazione, in qualità di “esperto in formazione ed organizzazione di eventi legati alla Dieta Mediterranea Sostenibile Pugliese e alle produzioni agroalimentari locali” in occasione dell’82<sup>a</sup> edizione della “Fiera del Levante” di Bari.
- 08/06/2018–09/06/2018    Responsabile organizzativo  
Agenzia Regionale del Turismo PugliPromozione  
Progetto “Apulian Lifestyle”: II° Azione local – “Stili di vita e Sicurezza Alimentare nella promozione della Blue Growth – Crescita Blu” - Taranto.  
Attività di coordinamento organizzativo delle attività formative e informative in tema di alimentazione, salute, innovazione, in qualità di “esperto in formazione ed organizzazione di eventi legati alla Dieta Mediterranea Sostenibile Pugliese e alle produzioni agroalimentari locali”.
- 04/04/2018–05/04/2018    Docente  
Fondazione ITS OTA Sviluppo Puglia  
Attività di docenza per il corso di I° livello per aspiranti assaggiatori olio di oliva vergine presso la sede didattica di Vieste (FG); (14 ore)
- 19/03/2018–25/03/2018    Docente  
Istituto Tecnico Industriale – Istituto Tecnico Agrario di Piedimonte Matese (CE)  
Attività di docenza per il corso di formazione studenti sulle tecniche di assaggio degli oli vergini di oliva (9 ore)
- 23/03/2018–24/03/2018    Responsabile organizzativo  
ASP “Terra di Brindisi” - Fasano  
Progetto “Apulian Lifestyle”: I° Azione local – “Alimentazione come terapia in Valle d’Itria”.  
Attività di coordinamento organizzativo delle attività formative e informative in tema di alimentazione, salute e innovazione.
- Docente

- 05/02/2018–05/03/2018 Fondazione ITS Istituto Tecnico Superiore Agroalimentare Puglia  
 Docente al Corso per “Tecnico Superiore per la Valorizzazione delle Produzioni Locali di Qualità” (Totale ore corso 2000) per i seguenti moduli:  
 - La filiera olivicolo olearia (30 ore)
- 09/12/2017–16/01/2018 Docente  
 Fondazione Italiana Sommelier  
 Docente di corso di “Sommelier dell’olio” sulle seguenti tematiche (ore 10):  
 - Storia e cultura dell’olivo  
 - Gestione dell’oliveto  
 - Tecniche di trasformazione tradizionale  
 - Tecniche di trasformazione moderne e innovazioni tecnologiche  
 - Degustazione e prove pratiche di assaggio degli oli
- 27/11/2017–11/12/2017 Docente  
 Fondazione ITS Istituto Tecnico Superiore Agroalimentare Puglia  
 Docente al Corso per “Tecnico Superiore per la Valorizzazione delle Produzioni Locali di Qualità” (Totale ore corso 2000) per i seguenti moduli:  
 - Legislazione agroalimentare comunitaria, nazionale e regionale (20 ore)  
 - Sicurezza alimentare e Reg. 1169/2011 (ore 20)
- 01/09/2017–30/09/2017 Docente  
 Ente di Formazione "Il Tratto d'Unione", Bari (Italia)  
 Docente di corso riservato al personale della GDO su tematiche riguardanti:  
 - Territorialità, sostenibilità e tipicità degli alimenti  
 - Etichettatura degli alimenti  
 - Certificazione di prodotto e processo  
 - Tecniche espositive e di merchandising  
 - Sviluppo sostenibile
- 09/09/2017–17/09/2017 Ideatore - Coordinatore Responsabile  
 Olivhealth srl  
 Ideazione, coordinamento e responsabile delle attività sensoriali per la "Settimana dell'Apulian Lifestyle" promossa dalla Presidenza della Regione Puglia - ARESS Puglia - Dip. Agricoltura Regione Puglia.
- 09/09/2017–17/09/2017 Docente  
 Olivhealth srl, Bari (Italia)  
 Responsabile Elaioteca  
 Docente per il Corso di Primo livello per Aspiranti Assaggiatori Olio di Oliva riservato agli alunni degli istituti scolastici pugliesi
- Docente

- 26/06/2017–26/06/2017 Università degli Studi "Aldo Moro" di Bari, Bari (Italia)  
Docente allo Short Master "La Scienza dell'olio in Cucina", durata 100 ore.  
Lo Short Master è un progetto culturale mirato a rafforzare la cultura dell'olio extravergine e rendere gli operatori della ristorazione consapevoli ambasciatori del patrimonio storico, ambientale, gastronomico, sensoriale e salutistico di uno dei prodotti principe della dieta mediterranea.  
Argomento della lezione: aspetti salutistici e di marketing nel campo dell'olio extra vergine di oliva.
- 16/11/2016–16/11/2016 Docente  
Fondazione Italiana Sommelier (sede Borgo Egnazia – Fasano)  
Docente di corso di "Sommelier dell'olio" sulle seguenti tematiche (ore 5):  
- Tecniche di trasformazione  
- Confezionamento ed etichettatura  
- Proprietà salutistiche  
- Prove pratiche di assaggio
- 10/05/2016–10/05/2016 Docente  
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari (Italia)  
Docente allo Short Master sulle "Strategie produttive e di marketing per la valorizzazione salutistica dell'olio extra vergine ad elevato valore salutistico".
- 21/04/2016–alla data attuale Autore  
Mario Adda Editore, Bari (Italia)  
Autore del volume "La grande storia dell'ulivo", libro per educare le giovani generazioni alla cultura dell'olivo e dell'olio. Il lavoro è corredato da attività ludiche e didattiche.
- 22/02/2016–09/04/2016 Docente  
Associazione "Centro Studi Foragno" - Ente di Formazione, Ostuni (Italia)  
Attività di docenza nell'ambito del corso "Operatore/Operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione dei pasti".
- 01/04/2016–30/04/2016 Docente  
Apulia O.P. - Soc. Coop. Agricola, Lecce (Italia)  
Docente e organizzatore del Corso di I° Livello per Aspiranti Assaggiatori Olio di Oliva vergine.  
Principali tematiche:  
- Legislazione alimentare ed etichettatura  
- Aspetti chimici e organolettici degli oli di oliva vergine  
- Tecniche di assaggio e vocabolario COI (Consiglio Oleicolo Internazionale)  
- Aspetti agronomici degli oliveti  
- Tecniche di trasformazione e confezionamento
- 01/02/2016–alla data attuale Fondatore Startup innovativa  
Olivhealth srl, Fasano (Italia)

- Fondatore della startup innovativa "Olivhealth srl" avente come obiettivo la ricerca e sviluppo nel settore agroalimentare in materia di valorizzazione salutistica.  
Innovazione di prodotto e processo, commercializzazione del prodotto, attività di formazione e divulgazione in materia di qualità agroalimentare.
- 01/01/2015–01/02/2015 Incarico di lavoro autonomo con natura di collaborazione occasionale  
Università degli Studi di Bari "Aldo Moro" - Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali, Bari (Italia)  
Attività di sviluppo di strumenti innovativi per la filiera olivicola nel mondo della ristorazione.  
  
Progettazione e messa a punto del prodotto prototipale e del relativo pacchetto di servizi innovativi (definizione delle caratteristiche degli oli: assortimento oli di qualità; scheda oli, carta degli oli, packaging innovativo per la ristorazione).
- 01/01/2014–alla data attuale Libero professionista - Agronomo  
Guarini Cosimo Damiano - Agronomo, Fasano (Italia)  
Avvio dell'attività di libero professionista agronomo, con particolare attenzione alle tematiche relative alla qualità e sicurezza agroalimentare, marketing e comunicazione.
- 01/01/2014–01/06/2014 Docente  
Associazione "Dante Alighieri" - Ente di Formazione, Fasano (Italia)  
Attività di docenza nel modulo di "Tecniche di approvvigionamento, trasformazione, stoccaggio e conservazione dei prodotti vegetali" per il Corso di "Operatore della Trasformazione Agroalimentare".  
Attività di docenza nel modulo di "Tipicità ed Enogastronomia", "Produzione e commercializzazione prodotti tipici" per il Corso di "Operatore Masseria Didattica".
- 20/06/2010–17/12/2014 Responsabile commerciale, Marketing, RGQ  
Oleificio Cooperativo Coltivatori Diretti Produttori di Ostuni, Ostuni (Italia)  
Impiegato con responsabilità nel settore marketing, strategie commerciali, gestione clienti, studio e gestione della documentazione ISO 9001:2008, RGQ, ideazione e realizzazione progetti didattici su scala nazionale, attività promozionali con partners istituzionali, rapporti con il mondo della ricerca, organizzazione eventi, sviluppo nuovi prodotti, realizzazione e gestione sito web ed e-commerce.
- 02/08/2014–alla data attuale Autore  
Olio Officina, Milano (Italia)  
Autore dei volumi "Lovolio" e "Lovolio Puglia" sul tema dell'olivo e dell'olio. Il lavoro editoriale vede il contributo di diversi esperti nel settore olivicolo a livello nazionale e internazionale.
- 01/02/2009–01/01/2010 Tecnico di campo e controllo qualità  
Organizzazione di Produttori Olivicoli "Oli.Bri.", Brindisi (Italia)  
Tecnico di campo per controllo e gestione della qualità in ambito olivicolo, monitoraggi aziendali, promozione e valorizzazione del prodotto olio; campagne stampa, promozione e organizzazione eventi.

ISTRUZIONE E  
FORMAZIONE

- 03/04/2018 Iscrizione Elenco Regionale degli Assaggiatori degli oli di oliva vergini ed extra vergini.  
Regione Puglia – Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale  
Approvazione iscrizione e relativo inserimento nell'Elenco Regionale degli Assaggiatori di olio di oliva vergine ed extra vergine Decreto M.I.P.A.A.F. 18/06/2014 – Determinazione n.70 del 03.04.2018
- 01/09/2015–01/04/2016 Responsabile del progetto "Valorizzazione salutistica dell'olio extra vergine di oliva biologico da ulivi monumentali di Puglia"  
Università degli Studi "Aldo Moro" di Bari - I.I.S.S. "Caramia - Gigante" di Alberobello (Ba), Fasano (Italia)  
Ideatore e promotore di un lavoro di ricerca sulla "Valorizzazione salutistica dell'olio extra vergine di oliva biologico da ulivi monumentali di Puglia", in collaborazione con l'Università degli Studi Bari "Aldo Moro", Dipartimento di Farmacia - Scienze del Farmaco e Dipartimento di Scienze Agro-ambientali e Territoriali, oltre all'I.I.S.S. "Caramia-Gigante" di Alberobello (BA) e altri partners privati.
- 01/12/2015 Master in certificazione e sicurezza alimentare  
CSAD - Centro Studi Ambientali e Territoriali, Bari (Italia)  
Temi del master: sicurezza alimentare, HACCP, Sistema Gestione Qualità, progettazione agroalimentare
- Qualifiche ottenute:
- Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001
  - Auditor Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare ISO 22000
  - Consulente Progettista UNI EN ISO 22000
  - Consulente Progettista ISO 9001
  - Progettista di sistemi per autocontrollo igienico-sanitario HACCP
  - Progettista BRC/IFS e Global GAP
  - Progettista per la Certificazione di Prodotto Agroalimentare
- 01/10/2012–30/11/2012 Corso di Formazione su Agrofarmaci e Destino Ambientale  
A.R.P.T.R.A. - Associazione Regionale Pugliese dei Tecnici e Ricercatori in Agricoltura, Bari (Italia)  
Principali tematiche:
- Fitopatologia
  - Entomologia
  - Chimica
  - Patologia vegetale
  - Aspetti legislativi sugli agro-farmaci

- 01/01/2009–31/12/2012 Corso di I° e II° Livello per esperti assaggiatori di olii vergini di oliva  
A.M.E.D.O.O., Bari (Italia)  
Valutazione degli aspetti produttivi e qualitativi (chimici ed organolettici) degli oli vergini di oliva
- 01/06/2011–30/06/2011 Corso di Alta Formazione per l'internazionalizzazione delle imprese cooperative  
Ministero dello Sviluppo Economico - ICE, Bari (Italia)  
Argomenti principali:  
- Economia  
- Diritto internazionale  
- Marketing  
- Contrattazione internazionale  
- Standard internazionali di qualità
- 30/06/2009 Esame di Stato per l'abilitazione alla libera professione di Agronomo  
Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", Bari (Italia)  
Prove scritte ed esame orale in tema di:  
- Estimo  
- Industrie agrarie  
- Patologia vegetale ed entomologia
- 03/12/2008 Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie, Agroalimentari e Forestali  
(20) D.M. 509/1999 con votazione (100/110)  
Università degli Studi Bari "Aldo Moro", Bari (Italia)  
Professionali:  
- Economia  
- Marketing  
- Chimica del suolo e degli alimenti  
- Biochimica  
- Entomologia e patologia vegetale  
- Coltivazione erbacee ed arboree  
- Meccanica agraria  
- Industrie agrarie

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Altre lingue	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
francese	B2	B2	B2	B2	B1
inglese	A2	A2	A2	A2	A2

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato  
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

**Competenze comunicative** Propensione spiccata alle attività di comunicazione, divulgazione e promozione di prodotti/servizi con relativa ideazione e realizzazione di campagne promozionali, convegni, attività didattiche, lavori di gruppo. Disponibilità, dinamicità e propensione spiccata verso il problem solving completano il profilo professionale.

**Competenze organizzative e gestionali** Ottime capacità organizzative di tempo, praticità, attenzione all'individuazione e risoluzione di problematiche tecniche e rapporti interpersonali. Ottime capacità di organizzazione del lavoro di gruppo, spiccato senso di ricerca e sviluppo di innovazioni.

**Competenze professionali** Ideazione di strumenti innovativi di comunicazione, strategie di comunicazione del prodotto/servizi a seconda dei target individuati, propensione allo sviluppo di campagne promozionali, slogan pubblicitari, attività di marketing.

Autore del volume "Lovolio" (OlioOfficina 2014): in viaggio millenario nell'olivo e nell'olio, recensito dal Corriere della Sera (sezione nazionale cultura) per la comunicazione innovativa legata al "Vocabolario" per i più piccoli.

Autore del volume "Lovolio Puglia" (OlioOfficina 2014): un viaggio nel tacco d'Italia tra ricette e percorsi ciclabili, alla scoperta dell'oro verde.

Autore del volume "La grande storia dell'olivo" (AddaEditore 2016): lavoro didattico per le classi di primo grado, con un racconto sulla storia dell'ulivo nel Mediterraneo, oltre alla presenza di illustrazioni, attività didattiche e ludiche.

Autore della pubblicazione "Valorizzazione salutistica dell'olio extra vergine di oliva biologico da ulivi monumentali di Puglia" (GraficheVentrella 2016): presentazione del lavoro di ricerca e dati ottenuti dallo studio di ricerca, in collaborazione con l'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".

Co-autore del progetto "Apulian Lifestyle" della Presidenza della Regione Puglia, in collaborazione con ARESS Puglia, IAM-CIHEAM di Bari, Dip. Interdisciplinare di Medicina dell'Università degli Studi "Aldo Moro" di Bari - ARTI Puglia in materia di "Dieta Mediterranea Pugliese Sostenibile".

#### Competenze digitali

#### AUTOVALUTAZIONE

Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato

#### Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Utilizzo pacchetto Office, Photoshop, Illustrator.

Ottima conoscenza dei supporti Apple

Conoscenza e buon utilizzo dei sistemi di piattaforme blog, ecommerce, siti web

Patente di guida B

**Trattamento dei dati personali** Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".  
 Ai sensi del DPR 445/2000 si dichiara sotto la propria responsabilità la veridicità e autenticità

dei dati e delle notizie riportate nel curriculum vitae.



**DICHIARAZIONE DI INSUSSISTENZA DI CAUSE DI  
INCONFERIBILITA' /INCOMPATIBILITA' AI SENSI DEL  
D.LGS. 8 APRILE 2013, n. 39 E S.M.I.**

**ATTESTAZIONE ASSENZA CONFLITTO DI INTERESSE**

(Dichiarazione ex artt. 46 e 47 D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i.)

Io sottoscritto GVARINI COSIMO BATTIANO, nato a \_\_\_\_\_  
( \_\_\_\_\_ ) il \_\_\_\_\_,  
residente in \_\_\_\_\_,  
Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_, codice  
fiscale \_\_\_\_\_,

consapevole delle sanzioni penali prescritte dagli artt. 75 e 76 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445 e s.m.i. nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti e della decadenza dai benefici eventualmente conseguiti con i provvedimenti emanati sulla scorta di dichiarazioni mendaci ai sensi dell'art. 75 D.P.R. medesimo nonché delle sanzioni di cui all'art. 20, comma 5, del D. Lgs. n. 39/2013 e s.m.i., sotto la propria personale responsabilità Relativamente all'incarico conferito dall'Agenzia Regionale del Turismo Pugliapromozione,

**DICHIARO**

- di non trovarmi in alcuna delle cause di inconferibilità previste dagli artt. da 3 ad 8 del D. Lgs. 39/2013;
- di non trovarmi in alcuna delle cause di incompatibilità previste dagli artt. da 9 a 13 del D. Lgs. 39/2013;
- l'insussistenza di situazioni, anche potenziali, di conflitto di interesse con l'Agenzia Regionale del Turismo Pugliapromozione;
- di non avere riportato condanne penali, anche con sentenza non passata in giudicato, per reati di mafia, di terrorismo, di narcotraffico, di violenza sessuale, malversazione, truffa, frode, concussione, corruzione, induzione indebita a dare o promettere utilità, istigazione alla corruzione, peculato, turbata libertà dell'industria o del commercio, ricettazione, riciclaggio, autoriciclaggio;
- di non essere a conoscenza di essere sottoposto a procedimenti penali per i reati di cui sopra;
- di non esercitare ovvero non aver esercitato nel corso dei tre anni precedenti poteri autoritativi o negoziali per conto di pubbliche amministrazioni, nei confronti dell'Agenzia Regionale del Turismo Pugliapromozione;
- di essere informato che, ai sensi di quanto disposto dall'art. 20

del D. Lgs. n. 39/2013 e s.m.i..

la presente dichiarazione, da rinnovare ogni anno, verrà  
pubblicata sul sito [www.agenziapugliapromozione.it](http://www.agenziapugliapromozione.it);

Firma

Cosimo De Vito