



andrepioppi®
LIBEROIMPASTATORE



La vida es come una masa

ANDREA PIOPPI, *LIBEROIMPASTATORE* ¿SE NACE O SE HACE?

Perugino doc, ha sido amasado con agua y harina en el horno de familia, lugar mágico en el cual desde pequeño ha podido conocer y probar el duro oficio de panadero.

Después de 20 años de colaboración con la empresa familiar, Il Forno di Pioppi, y haber conseguido el diploma de operador químico biológico, decidió seguir su **vocación de liberoimpastatore** como asesor en el sector del arte del pan: panaderías, pastelerías, pizzerías, restaurantes, catering y empresas proveedoras de materias primas, semielaborados y equipos profesionales en ambientes como:

- estudio y proyecto de productos de horno para los operadores de los sectores del arte del pan;
- realización de productos de horno;
- codificaciones metodológicas aplicativas para producciones relacionadas con la panificación, pizzería y pastelería;
- asistencia a clientes y formación red de venta para el sector del arte del pan;
- apoyo para inicio de actividad de producción de productos de horno;
- investigación y desarrollo de aplicación de harinas, levaduras, azúcares, grasas y semielaborados, coadyuvantes en el sector del arte del pan.

Por lo que respecta a la actividad de creación, gestión y producción de productos de horno, Andrea Pioppi, siguiendo la filosofía de amasado libre (masas base en movimiento), desarrolla junto con los comitentes recetas adecuadas al contexto productivo teniendo en cuenta los ingredientes, equipos y competencias del personal.

Como **instructor-liberoimpastatore**, también tiene en cuenta, según una visión holística de su trabajo, el nivel de "energía" de los encargados de la producción, el denominado "**soul**".

La **metodología de trabajo**, adecuada a su vez según las exigencias del comitente, prevé secciones teóricas-motivadoras y aplicativas-productivas.

COMPROMISO CON LO SOCIAL

Ha colaborado con **Caritas Umbria**, con **Frontiera Lavoro** para la constitución de la coop. social "Gulliver" - FORNO SOLIDALE en el centro penitenciario de Terni, con l'Asociación Humanitaria "Un horno para Kinshasa" y con la **Asociación Italiana Celiaquía Umbria**.

PASIONES

Gran apasionado de la música "**R&B and soul and funky**", toca como percusionista con los **SOUL SEVEN**.

SUEÑOS PENDIENTES

Mejorar la vida de las personas y la propia gracias a la masaterapia emocional y crear otros liberi impastatori en el mundo, **sabiendo que para enseñar las cosas no es necesario solo saber hacerlas, sino ir más allá.**



MASATERAPIA EMOCIONAL: LO QUE VERDADERAMENTE CUENTA ES EL VIAJE

A lo largo de su vida, gracias a múltiples experiencias tanto en Italia como en el extranjero, Andrea Pioppi ha creado y desarrollado la masaterapia emocional, metodología de trabajo que quiere ser **metáfora de la vida y curación del alma para todos**.

Se trata de una técnica que utiliza la práctica de la masa para hacer una **formación diferente de la tradicional** pues no está basada en las recetas, no está enfocada en los resultados, sino que se **concentra en el recorrido, en el viaje que las personas deben llevar a cabo a lo largo de su vida**, en sus estados de ánimo, en sus emociones y en su control de la emotividad.

En esta clave, el arte del pan se convierte en **arte liberatorio** que hace que las sensaciones emerjan, mueve las almas y los conocimientos, activa procesos de comprensión que van más allá de los productos de horno para abrazar una visión más nítida y auténtica de nosotros mismos y del mundo.

Gracias a la masaterapia emocional, Andrea Pioppi quiere **ayudar a los demás a estar en el centro**, sin pensar demasiado en el esquema matemático de la receta, sino más bien nutriendo su voluntad de redescubrirse a sí mismos y convertirse en **liberi impastatori**, no solo de harina, sino también **de su propia existencia**.

El uso del amasar como actividad manipuladora que genera beneficios emocionales es reconocida a nivel médico.

La masaterapia emocional es el fruto **de un recorrido de investigación, comparación y diálogo** efectuado con la ayuda de psicólogos, instructores fisioterapeutas, médicos e investigadores.



"Mis manos son el lugar donde algunas veces mi alma prefiere detenerse a escuchar"

ARTE DEL PAN: FORMACIÓN Y ENTRENAMIENTO

Además de asesor, Andrea Pioppi se dedica desde hace tiempo a la **formación**.

Come **docente experto** del arte del pan y uso de las modernas tecnologías para productos de horno de la panificación-pastelería y pizzería italiana, desde el 2007 ha colaborado y colabora con importantes centros de formación a nivel nacional e internacional entre los cuales la **Universidad de los Sabores de Perugia**, el **Instituto Hotelero de Asís**, **FORMA.T.**, **Escuela de Formación Profesional hotelera de ZSGS- Zespòl Skòl Gastronomiczino Spozywcyh w Olsztynie - OLSZTYN POLAND** (Polonia).

A sus estudiantes, **más de 3.000 hasta hoy**, además de enseñar el oficio del arte del pan **transmite curiosidad, pasión y ganas de aprender**.

Inscrito en la **A.I.F (Asociación Italiana Formadores)**, ha participado en convenios y jornadas intensivas sobre la formación con personajes de importancia y relieve nacional, ha asistido a jornadas dedicadas a la comunicación y se ha interesado por el estudio de la PNL.

Siempre ha preferido un **acercamiento científico** a su trabajo de formador y asesor, cuidando el objetivo y profundo significado de conceptos como **epistemología y mayéutica** que encierran el sentido más profundo de la formación para **ser siempre más un instructor y un gran motivador para todos sus alumnos**.

Desde el **2007** ha desarrollado actividades de formación y asesoría para importantes grupos de la **Gran Distribución Organizada (GDO) italiana**.

En el **2010** desarrolló actividades de formación en productos de horno de la panificación, pastelería y pizzería italiana para chef italo-brasileños en el ámbito del **proyecto P.A.R.T.I - Porto Alegre**.

En **enero de 2013** tuvo el honor de ser **Presidente** responsable de jurado del **Sigep Golden Bread Cup - Concurso Internacional de panificación**, que tuvo lugar en Rimini en el ámbito de la manifestación Sigep.

La masoterapia como filosofía de vida y método de trabajo.



TRABAJO EN EQUIPO: “LA VIDA COMO UNA MASA”: LAS MASAS PASAN, LAS EMOCIONES PERMANECEN

¿Qué es?

Una moderna tipología de **formación de frontera** por su capacidad de emocionar y motivar utilizando la magia de los productos de horno fermentados. A través del amasado de los simples ingredientes utilizados para hacer el pan, Andrea Pioppi encuentra una **manera única, emocionante y fascinante** para contar la complejidad de la vida y compararse con los participantes sobre los posibles modos para afrontarla. Andrea Pioppi no se limita a un rendimiento técnico-profesional sino que **pone en juego a sí mismo “amasando”** el arte del pan con la literatura, la filosofía y la música.

¿A quién está destinado?

A las personas que trabajan en el interior de **organizaciones empresariales, entes públicos y privados y estudios profesionales de cualquier dimensión y sector**. Esta forma de experiencia de equipo es eficaz sobre todo cuando está destinada a **pequeños grupos de 10/12 personas máximo**.

¿Para qué sirve?

Permite el **desarrollo de las habilidades emocionales y decisivas** de cada participante a **servicio del grupo**. Sus características específicas resultan útiles a los responsables de la **gestión de los recursos humanos** para **favorecer la construcción de un grupo empresarial** pues facilitan la **difusión del conocimiento** y la **colaboración** entre los diferentes miembros de una organización. El objetivo final es la **mejora de los rendimientos de los participantes**, tanto individuales como de grupo (empowerment).

¿Cuál es la diferencia con respecto a un trabajo en equipo temático?

La propuesta de Andrea Pioppi va **más allá de la experiencia en sí de crear productos de horno**, para desarrollar el conocimiento en los participantes del **cambio producido**. El **elemento lúdico** se añade al **formativo y constructivo** haciendo la experiencia al mismo tiempo **comprometedora (hard)** y **ligera (soft)**.

¿Dónde se puede desarrollar?

Puede ser **organizado en cualquier sitio**, preferiblemente en **locales especialmente sugestivos y altamente cualificados** a nivel receptivo, como lugares de **encuentro, spa, agroturismos**.

¿Cuánto dura?

Uno o dos días con preparación de las masas y creación de los productos de horno.



MILÁN - TEAM BUILDING BEST WESTERN ITALIA - WORKSHOP "LA VIDA COMO UNA MASA"



La vida como una masa...



andreapioppi[®]
LIBEROIMPASTATORE

ANDREA PIOPPI
Asesor y formador
experto en masaterapia

Via G. B. Caporali 7/1
06075 Mantignana | Perugia
Móv. +39 339 3097178

N° de IVA 02789390545
N.I.F. PPPNDR67B14C990T
info@andreapioppi.it

www.andreapioppi.it