

# VIRGILIO GIANNONE

Home 095 7794844 Mob.+39 3497768659  
e-mail: [virgiliogiannone@hotmail.com](mailto:virgiliogiannone@hotmail.com); [virgiliogiannone@pec.it](mailto:virgiliogiannone@pec.it)

Da Ottobre 2015 ad  
Oggi

## CONSULENTE R&D SETTORE ALIMENTARE

*Liv: Lavoratore Autonomo*

**SOCIETÀ SETTORE PRODOTTI DA FORNO E DOLCIARIO**  
(Boscarino Grissini srl, Artigiana Group)

### JOB DESCRIPTION

**Gestione sistema aziendale HACCP; qualità materie prime in ingresso e prodotti finiti** con relativa gestione delle analisi chimiche-fisiche-microbiologiche dei prodotti; **ottimizzazione formule, tracciabilità e rintracciabilità semilavorati e prodotti finiti**; procedure qualitative e istruzioni operative; gestione documentale e capitolati prodotti finiti di private labels.

**Inserito nel team di ricerca e sviluppo: studio e industrializzazione di nuovi prodotti**; coordinamento e supervisione dei vari reparti produttivi al fine di assicurare la saturazione ottimale degli impianti e del personale.

**Gestione fasi di approvvigionamento delle materie prime, magazzino, impianti packaging.**

RISULTATI  
RAGGIUNTI  
E  
PROGETTI  
REALIZZATI

Sviluppo di nuovi prodotti e alimenti funzionali  
Gestione impiantistica e personale tecnico con rimodulazione/riduzione dei costi aziendali  
Miglioramento della shelf life

ESPERIENZE  
PROFESSIONALI  
Da Giugno 2012  
A Giugno 2015

## PRODUZIONE E R&D SETTORE FOOD

*Liv: 4. Riporto al Direttore di Stabilimento e CDA*

**VALLE DEL DITTAINO SOC. COOP. AGR. ASSORO (EN)**  
**[www.pandittaino.it](http://www.pandittaino.it)**

*Azienda produttrice di pane e prodotti da forno che, unica in Italia, integra tutta la filiera produttiva: coltivazione, stoccaggio, molitura, panificazione e distribuzione. Dip: 38. Fatt: 10Mln*

### JOB DESCRIPTION

**Gestione e coordinamento di team di lavoro composto da 25 risorse** (2 turni) impostando un'organizzazione orientata alle persone e enfatizzando il lavoro di gruppo e le performance di alto livello.

**Gestione dei processi aziendali, in funzione della domanda prevista e della capacità produttiva disponibile**, nell'ottica di raggiungere i piani industriali richiesti nei tempi stabiliti, migliorandone nel contempo gli standard qualitativi.

**Cura delle relazioni con i fornitori di impianti e attrezzature** al fine di negoziare le condizioni tecniche più performanti per la società.

**Definizione delle strategie di acquisto nel rispetto del budget a disposizione garantendo l'ottimizzazione qualitativa, quantitativa ed economica** degli acquisti di materiali, impianti e beni immateriali.

**Gestione e coordinamento delle attività sperimentali, collaborando con i responsabili di ogni settore aziendale** e assicurando il trasferimento della attività di ricerca su scala industriale.

**Gestione della Qualità sfarinati di grano tenero e duro** (controllo caratteristiche reologiche e chimico-fisiche di semola di grano duro, farina di grano tenero, crusca e derivati);

Caratterizzazione chimica, reologica e tecnologica sfarinati (umidità, ceneri, contenuto in fibra, proteine, glutine, gluten index, amido, FN, indici colorimetrici [L\*, a\*, b\*], farinogramma, alveogramma, amilogramma, baking test).

**Esecuzione di prove di panificazione sperimentale** (AACC 10-10) per la valutazione della qualità panificatoria dei mix di sfarinati, di prove di produzione di

RISULTATI  
RAGGIUNTI  
E  
PROGETTI  
REALIZZATI

cookies (AACC 10-53) per la valutazione della qualità biscottiera e di prove della texture Prove di packaging su impianto industriale e monitoraggio shelf life mediante caratterizzazione chimico-fisica, microbiologica e sensoriale.

Coordinamento delle attività SS e RI previste nell'ambito di progetti di ricerca PON, POR, PSR.

Partecipazione alle procedure per il raggiungimento della certificazione ISO-BRC-IFS con responsabilità diretta negli AUDIT periodici di Enti certificatori esterni e clienti.

La posizione prevede la redazione di report tecnico-scientifico in funzione del piano di attività dei progetti di ricerca.

Durante la governance della mia funzione ho conseguito risultati concreti e tangibili determinando un'efficiente ristrutturazione aziendale con conseguente riduzione dei costi della manodopera. Razionalizzazione degli acquisti di materie prime con una riduzione del 12%.

Ho conseguito la messa a punto di pane iposodico, con omega 3, con fibra di agrumi, con germe di grano, con bioflavonoidi nell'ambito del progetto di ricerca "**Impiego e valutazione di fibre e sostanze nutraceutiche per l'ottenimento di prodotti da forno salutistici**" PO FESR 2007-2013 – Asse IV, Obiettivo Operativo 4.1.1 - Linea di Intervento 4.1.1.2. e di alimenti funzionali ad effetto ipocolestoremmizzante (snack e cookies) nell'ambito del progetto di ricerca "**Alimenti funzionali e integratori nutraceutici a base di lupino bianco e derivati di agrumi - ALI.FU.I.DE.A.**" Linea di intervento 4.1.1.1 del POR FESR Sicilia 2007-2013.

Da Novembre 2002  
A Dicembre 2011

## RESPONSABILE DEL LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA E TECNOLOGIE ALIMENTARI

*Liv: Ricercatore Senior. Riporta al Presidente*

### PARCO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO DELLE SICILIA SCPA- CATANIA (CT)

*Società partecipata della Regione Siciliana, settore R&D. Dip: 45.*

JOB DESCRIPTION

**Pianificazione e coordinamento delle attività del laboratorio** (n. 5 unità di personale), in particolare degli **aspetti igienico-sanitari degli alimenti**, della gestione di **collezioni microbiche di interesse agro-alimentare**, della messa a punto di sistemi innovativi di packaging per i prodotti della IV e V gamma (vegetali, frutta, prodotti ittici, prodotti da forno), della realizzazione di nuovi prodotti (verjuice da uve immature, **starter microbici brevettati**), della selezione ed estrazione di molecole bioattive da sostanze naturali mediante tecnologie a basso impatto ambientale.

Membro della commissione tecnica agro-alimentare istituita dall'APSTI per lo sviluppo di una piattaforma tecnologica per erogazione di servizi nell'agroalimentare.

Conoscenza delle seguenti attrezzature di laboratorio: cabine a flusso laminare; cappa chimica; celle elettroforetiche; centrifuga da pavimento; dinamometro Instron; estrattore fluidi supercritici; fermentatore BIostat Sartorius 30 litri; incubatore orbitale con shaker; liofilizzatore; spettrofotometro UV-VIS.

Nel corso della mia gestione sono state realizzati:

n. 6 pubblicazioni di cui 2 con IF

n. 6 proceedings di congressi nazionali e internazionali

n. 13 CP in congressi nazionali e internazionali

**n. 1 brevetto nazionale microbiologia prodotti da forno**

**n. 1 brevetto internazionale microbiologia prodotti da forno**

Qualora interessati provvederò a fornire dettagliata documentazione

RISULTATI  
RAGGIUNTI  
E  
PROGETTI  
REALIZZATI

Da Febbraio 2001  
A Giugno 2002

## RICERCATORE SENIOR

*Riportavo a Responsabile Scientifico*

### CONSORZIO CATANIA RICERCA - CATANIA (CT)

*Azienda privata R&D. Dip: 10*

JOB DESCRIPTION

Collaborazione Coordinata Continuativa nell'ambito del progetto Cipe cluster 03: "**Espressione di proteine eterologhe in microrganismi di interesse industriale**"

"Realizzazione di un **laboratorio di biotecnologie applicate alle PMI.**"

Costituzione di una banca di microrganismi di interesse agroindustriale.

Allestimento e mantenimento di collezioni di microrganismi (batteri e lieviti) di interesse alimentare;

RISULTATI  
RAGGIUNTI

E  
PROGETTI  
REALIZZATI

Realizzazione di catalogo informativo su microrganismi del settore agro-industriale

Da Dicembre 1999  
A Gennaio 2001

### RICERCATORE JUNIOR

*Riportavo al Responsabile Scientifico*

#### CONSORZIO RICERCA FILIERA LATTIERO-CASEARIA- RAGUSA (RG)

*Azienda pubblica Regione Siciliana operante nel settore lattiero caseario. Dip: 42*

#### JOB DESCRIPTION

Prestazione opera professionale nell'ambito del progetto "*Miglioramento della qualità delle produzioni lattiero-casearie siciliane al fine di salvaguardare e valorizzare l'eccezionale patrimonio storico culturale in esse testimoniato*"

Ha svolto attività di isolamento, selezione e caratterizzazione di batteri lattici da attrezzature in legno, cagliate, siero, salamoie e formaggi;

**Tecnico di laboratorio settore latte e derivati;**

**Tecnico ispettore per la certificazione del formaggio Ragusano DOP.**

Allestimento ceppo teca di batteri lattici per la formulazione di starter autoctono per la produzione del formaggio Ragusano e Pecorino DOP.

RISULTATI  
RAGGIUNTI E  
PROGETTI  
REALIZZATI

## ULTERIORI ESPERIENZE PROFESSIONALI

Da Aprile 2014  
A Giugno 2015

#### ASSEGNISTA DI RICERCA SSD CHIM 09

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CATANIA, DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL FARMACO – CATANIA (CT)

Preparazione e caratterizzazione microsistemi spray-dried per snack funzionali a base di lupino bianco e derivati di agrumi, progetto ALIFUIDEA

Da Maggio 2014  
A Luglio 2014

#### DOCENTE A PROGETTO

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PALERMO- Fondazione A& S. Lima Mancuso

Modulo didattico **Tecnologia di panificazione comune, speciale e funzionale** nel corso di formazione professionale "**Esperti di ricerca industriale nel settore della cerealicoltura meridionale**"

Modulo didattico **Tecnologia di panificazione industriale** nel corso di formazione professionale "**Tecnici di ricerca nel settore della cerealicoltura meridionale**"

nell'ambito del progetto formativo "**Potenziamento dell'alta formazione nella filiera cerealicola per lo sviluppo dell'agroalimentare nelle aree del Mezzogiorno d'Italia**" del progetto PON01\_01145/F1 CUPB78F11000180005 ISCOCEM Sviluppo tecnologico e Innovazione per la Sostenibilità e Competitività della Cerealicoltura Meridionale

Da Luglio 2013  
A Ottobre 2013

#### COLLABORAZIONE A PROGETTO

CENTRO DI RICERCA PER L'AGRUMICOLTURA E LE COLTURE MEDITERRANEE DI ACIREALE (CRA-ACM)

*Incarico di consulenza professionale nell'ambito della tematica dal titolo "Caratterizzazione di impasti formati da un mix di sfarinati di grano duro, fibre di agrumi e di flavanoni", nell'ambito del Progetto di ricerca "IMPIEGO E VALUTAZIONE DI FIBRE E SOSTANZE NUTRACEUTICHE PER L'OTTENIMENTO DI PRODOTTI DA FORNO SALUTISTICI" PO FESR 2007-2013 – Asse IV, Obiettivo Operativo 4.1.1 - Linea di Intervento 4.1.1.2*

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

TITOLI DI STUDIO

❖ Iscritto n. 353 Ordine Tecnologi Alimentari Sicilia e Sardegna

**COMPETENZE  
INFORMATICHE**

- ❖ **Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare (Giugno 2000)**
- ❖ **Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari LM 70 (Luglio 1999)**
- ❖ **Licenza Maturità Scientifica**

**Ottima conoscenza del PC**, Buona conoscenza del sistema operativo Windows, XP, Office 2003 (Microsoft word, Excel, Power point, Access) e ottima capacità di utilizzo di Internet.

Nato il 05/07/1973

Indirizzo: Via F. Crispi, 28, 95014 Giarre (CT)

*Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003*

**VIRGILIO GIANNONE**

