

# Virgilio GIANNONE

VIA FRANCESCO CRISPI 28, 95014, GIARRE (CT)

Nato a Ragusa - RG, 05/07/1973. Coniugato, 2 figli

Email: [virgiliogiannone@hotmail.com](mailto:virgiliogiannone@hotmail.com); [virgilio.giannone@grupobimbo.com](mailto:virgilio.giannone@grupobimbo.com)

Tel: +39 3497768659

## ESPERIENZE PROFESSIONALI

---

### **Agosto 2016-oggi BIMBO QSR ITALIA srl (Gruppo BIMBO) Monterotondo (Roma)**

INQUADRAMENTO CONTRATTUALE: livello 2 T.IND

Azienda produttrice di pane e prodotti da forno. Dip: 120. Fatt: 33Mln

Nel ruolo di **Supervisor bun**, riporta al Plant Manager e si occupa della:

Gestione del personale di produzione (area mixer, operatori di linea e di confezionamento) su tre turni;

Collaudo, settaggio e correzione dei parametri di processo/prodotto (dosaggio ingredienti, impasti, fermentazioni, baking);

Implementazione dell'efficienza produttiva dal punto di vista impiantistico e tecnologico;

Gestioni degli ordini, degli acquisti/approvvigionamenti, della produzione/produttività e del magazzino;

Utilizzo dei software aziendali (SAP, SILWA, Q ANALYZER, DATAMETRICS DSE, DESIGO, ZEBRA DESIGNER);

Gestione del programma di produzione, dei lotti e della rintracciabilità;

Stesura, validazione e verifica di Production Manual e procedure operative (SAP);

Gestione della tracciabilità e test sul sistema tramite mock recall exercise;

Collabora con il RRD per il collaudo delle prove industriali di panificazione;

Collabora con il RAQ per il mantenimento dei principi HACCP;

Collabora con il RSAN per la gestione del PEST control, Chemical control e Sanitation programme;

A supporto delle attività di **Ricerca e Sviluppo** si occupa di:

-Interagire con fornitori di materie prime ed ingredienti e collaborazione con la funzione procurement per la selezione dei nuovi ingredienti e definizione delle relative schede tecniche.

-Release di nuovi prodotti sviluppati e/o rinnovati ottenuti per test consumatori e di mercato.

-Verifica ricette, nuovi ingredienti e processi tecnologici.

-Identificazione delle aree di miglioramento di prodotti e processi.

### Principali risultati conseguiti

- Durante la governance della funzione ha conseguito risultati concreti e tangibili considerati determinando un'efficiente ristrutturazione aziendale con conseguente riduzione dei costi della manodopera.
- Miglioramento dell'efficienza produttiva e delle rese con un incremento del 8% in 12 mesi.
- Sviluppo di nuovi prodotti e riduzione dei difetti da quelli esistenti.
- Selezione di nuove materie prime selezionando i fornitori, approvando il loro utilizzo in produzione

---

### **Ottobre 2015-Luglio 2016 Boscarino Grissini srl, Artigiana Biscotti snc**

INQUADRAMENTO CONTRATTUALE: lavoratore autonomo

Società settore prodotti da forno e dolciario

### **R&D consultant**

In qualità di tecnologo ha gestito:

Qualità materie prime in ingresso e prodotti finiti con relativa gestione delle analisi chimiche-fisiche-microbiologiche dei prodotti;

Ottimizzazione formulazione prodotti, tracciabilità e rintracciabilità semilavorati e prodotti finiti; procedure qualitative e istruzioni operative al personale;

Gestione documentale (etichettatura, capitolati e schede tecniche di prodotti finiti).

Inserito nel team di ricerca e sviluppo: studio e industrializzazione di nuovi prodotti.

## Principali realizzazioni

- Sviluppo di nuovi prodotti (lievitati dolci e salati, prodotti secchi gluten free);
- Miglioramento della shelf life prodotti finiti

---

## **Giugno 2012-Giugno 2015 Valle Del Dittaino Soc. Coop. Agr., Assoro (EN)**

INQUADRAMENTO CONTRATTUALE: liv 4 T.DET

Azienda produttrice di pane e prodotti da forno. Dip: 38. Fatt: 10Mln.

Nel ruolo di **Responsabile Produzione e R&D**, riporta al Cda e si occupa della:

Gestione e coordinamento di team di lavoro composto da 25 risorse (2 turni), in particolare controllando le fasi di impasto, formatura, cottura e confezionamento;

Approvvigionamento mp, imballaggi primari e secondari secondo le direttive impartite dal responsabile di stabilimento;

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, proteine, glutine, gluten index, 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 cookies (AACC 10-53) per la valutazione della qualità biscottiera e 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;

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

## Principali risultati conseguiti

- Ha 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.

---

## **Febbraio 2001-Dicembre 2011**

## **PARCO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO DELLE SICILIA SCPA-**

### **Catania (CT)**

INQUADRAMENTO CONTRATTUALE: liv 2 CO.CO.PRO

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

Nel ruolo di **Responsabile Laboratorio di Microbiologia e Tecnologie Alimentari**, riporta al Presidente e si occupa di:

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.

## Principali risultati conseguiti

Sul link sottostante le info riguardo la documentazione scientifica prodotta:

---

**Settembre 1999- Gennaio 2001      Consorzio ricerca filiera lattiero-casearia- CORFILAC, Ragusa (RG)**

INQUADRAMENTO CONTRATTUALE: lavoratore P.IVA

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

Nel ruolo di **Collaboratore esterno**, riporta al Presidente e si occupa di:

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.

Principali risultati conseguiti

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

**PERCORSO FORMATIVO**

---

2018- Dottore di ricerca in Scienze Agrarie, Forestali e Ambientali (XXX ciclo) presso l'Università degli Studi di Palermo

2016: Iscritto n. 353 Ordine Tecnologi Alimentari Sicilia e Sardegna

2015: Assegnista di Ricerca settore SSD CHIM 09 presso Università degli Studi di Catania, Dipartimento Scienze del Farmaco

2000: Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare

1999: Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari LM 70 (110/110 con lode)

1992: Licenza Maturità Scientifica (48/60)

Livello inglese: B1 intermedie

**ALTRE INFORMAZIONI**

---

Pacchetto Office/SAP

Patente ONAV

Patente A, B

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 196/2003

