



Dott. Giorgio Attanasio

GIORGIO ATTANASIO
CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

Dati anagrafici:

Recapiti:

Breve presentazione

Sono una persona calma e posata, curiosa e sempre desiderosa di fare nuove esperienze e di acquisire nuove conoscenze. Dopo aver lavorato per oltre 13 anni come dipendente, dalla fine del 2011 ho deciso di intraprendere la libera professione.

Principali competenze acquisite nel percorso professionale:

- Ricerca e Sviluppo prodotti e processi industriali
- Predisposizione e Ispezione di Sistemi di Sicurezza Alimentare conformi alle norme UE / USA (Food Safety Plan e Food Defense Plan)
- Docenza e Formazione
- Assicurazione Qualità (Auditor I e II parte su FSMS, IFS, BRC, FSSC22000,...)
- Analisi sensoriale
- Pianificazione e Gestione della produzione industriale (MRP, MPS, Tempi e metodi)
- Packaging Alimentare e MAP (Modified Atmosphere Packaging)
- Project Management
- Gestione di Sistemi di controllo Qualità per Dispositivi Medici

Soft skills:

- Team Management
- Negoziazione
- Problem Solving
- Creatività
- Lateral Thinking
- Intelligenza emotiva
- Capacità decisionale

Esperienza lavorativa:

Attuale. Dal novembre 2011: Consulente Tecnologo Alimentare



Dott. Giorgio Attanasio

Nel corso della mia carriera professionale come Consulente ho avuto modo di collaborare con oltre 50 clienti sparsi su tutto il territorio nazionale. Le esperienze maturate a diretto contatto con realtà di grandi dimensioni ma anche con piccole aziende a conduzione familiare hanno contribuito in modo significativo a farmi crescere come professionista e come uomo.

I risultati di cui più vado fiero, ottenuti come consulente, sono stati soprattutto legati alle attività di Ricerca e Sviluppo. Sono, infatti, oltre una trentina i nuovi prodotti che ho realizzato per conto dei miei clienti, in svariati ambiti dal Dolciario ai Semilavorati in polvere, dalle Conserve ai Prodotti da forno. L'ultimo riconoscimento internazionale che ho ricevuto è stato il 2° posto nella classifica internazionale nello *Yummex ME Innovation Awards*, nella categoria "best bakery product", tenutosi a Dubai, nel corso dello Yummex Middle East 2019.

Parallelamente, ho avuto la possibilità di fare una notevole esperienza in:

- 1) Schemi di Certificazioni di prodotto (BRC / IFS / Biologico / FSMS Reg. 852/2004) / FSP USA-FSMA-CFR Title 21): Progettista di Sistema ed Auditor di I e II parte
- 2) Consulenza tecnico-legale (Etichettatura UE / USA, Processi e Prodotti)
- 3) Docenza in ambito ITS e Post-Universitario:
 - a. ITS D.e.mo.s. di Campobasso (*insegnamenti in "Analisi della linea di produzione della filiera dei prodotti imbustati e in latta" e "Nuova gestione digitale del processo produttivo alimentare BIO"*)
 - b. Hidea di Roma (*corsi di formazione su Auditor di Sistemi HACCP ed Implementazione di Sistemi di Qualità per l'esportazione in U.S.A.: Food Safety Plan*)

Le attività di consulenza mi hanno, poi, portato ad intrecciare collaborazioni con altre Società ed Enti per i quali opero, a livello nazionale e internazionale, nei seguenti ambiti:

- Ricerca e Sviluppo di Prodotti innovativi, "Superfoods" e "Novel Foods"
- Studio e Ricerca di nuove "Tecnologie Evolute" per l'allungamento della shelf life (MAP / Product & Process Reengineering)
- Consulenza di Direzione su Investimenti e Acquisti
- Project Management (WBS/OBS - GANTT/CPM – SWOT Analysis – Risk Assessment)

I miei principali ambiti di interesse sono:

- **RICERCA E SVILUPPO**
 - Cioccolato e Prodotti del cacao, creme spalmabili e spatolabili
 - Torrone friabile/tenero, Soft Nougat, Croccante e Meringhe, altri prodotti di confetteria (confetti, dragees)
 - Barrette di cereali e altri Snack da cottura-estrusione
 - Prodotti da forno (Pan di Spagna, Cup cake, Muffin, Plum cake, ecc...), Biscotti e altre paste secche, Macaron
 - Gelatine di frutta, caramelle gelatinose
 - Semilavorati in polvere
 - Conserve alimentari
 - Liquori e Distillati
 - **ASSICURAZIONE QUALITÀ E CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ**
 - IFS, IFS PAC secure, IFS Logistics
 - BRC GSFS, BRC-IoP
 - FSMA (Food Safety Plan / Food Defense Plan)
-



Dott. Giorgio Attanasio

- Biologico
 - ISO 22000, ISO 9000, ISO 13485, SA8000
 - ETICHETTATURA DI PRODOTTI ALIMENTARI
 - MERCATO U.E.
 - MERCATO U.S.A.
-

Dal 7 settembre 1998 lavoro al 31 ottobre 2011

Strega Alberti Benevento S.p.A.

Incarichi ricoperti dal 7 settembre 1998 al 28 febbraio 2001

- Responsabile Assicurazione e Controllo Qualità

Incarichi ricoperti dal 1° marzo 2001 al 31 ottobre 2011

- Responsabile di Produzione:
 - Pianificazione e gestione della produzione (ERP, MRP/MPS – MRPII)
 - Ricerca e Sviluppo
 - Acquisti

Nello stesso periodo ho ricoperto ruoli di supervisione e controllo delle seguenti attività:

- Assicurazione Qualità
 - Gestione di progetti di innovazione tecnologica
-

Formazione post-universitaria

1998-2003

- Corso di aggiornamento sulle metodiche gascromatografiche (300 ore): A.R.P.A.C. - Benevento
- Corso di aggiornamento sui controlli ufficiali (24 ore): A.R.P.A.C. - Benevento
- Corso di specializzazione sulle tecniche gascromatografiche (100 ore): Laboratorio Marino - Santa Maria a Vico (CE)
- Corso di formazione: “*Dragees Technological Specialist*” (80 ore): *Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft (ZDS)*, Solingen (Germania)
- Corso di formazione sulla Ottimizzazione della Gestione della Produzione Industriale mediante l’applicazione del Quick Response Manufacturing (48 ore): Università degli Studi di Napoli Federico II – Facoltà di Ingegneria Gestionale - Docente: Prof. Rajan Suri - Napoli
- Corso di formazione per “Responsabile acquisti” (40 ore): ADACI – Milano

2004-2015

- Corso di aggiornamento sulla ISO9001:2008 (40 ore) - Napoli
 - Corso di Internal Auditor (24 ore) - Milano
 - Corso di aggiornamento sull’evoluzione degli schemi di certificazione e sulle norme IFS/BRC (40 ore) – Napoli
 - Corso di formazione: “*Confectionery and chocolate filings*” (40 ore): *Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft (ZDS)*, Solingen (Germania)
 - Corso di aggiornamento professionale e legislativo sulla figura del Tecnologo Alimentare nei procedimenti penali e amministrativi (8 ore) - Napoli
 - Corso di formazione sulla comunicazione non verbale (16 ore): ADACI – Milano
 - Corso di formazione sulla teoria degli Infocubi e sull’*advanced data-analysis* (16 ore): IBM - Napoli
-



Dott. Giorgio Attanasio

2016-2022

- Corso di formazione sui sistemi ERP / MRP I-II (24 ore): IBM - Napoli
- Corso di formazione sul Project Management (80 ore): ISTUM – Scandicci (FI)
- Corso di aggiornamento sulla Food Defense (8 ore) – Napoli
- Corso di aggiornamento sulle norme IFS/BRC (20 ore) - Napoli
- Corso di aggiornamento sulle tecniche avanzate di Atmosfera Protettiva MAP (8 ore) – Napoli
- Corso di aggiornamento sulle tecnologie dei gas negli alimenti (8 ore) – Padova
- Corso di aggiornamento sull'FSMA (16 ore) – Napoli
- Corso di formazione e Accreditamento come Auditor I e II parte (16 ore) - BSI Italy – Corso a distanza

Elenco docenze

Ente	Anno	Argomento	Sede	Ore
Università degli studi di Napoli Federico II	2000	Seminario sulla pianificazione snella della produzione	Facoltà di Agraria - Portici (NA)	4
Università degli studi di Napoli Federico II	2001	Seminario sulla ottimizzazione dei tempi di attrezzaggio e riattrezzaggio delle linee di imbottigliamento	Facoltà di Agraria - Portici (NA)	4
Università degli studi di Napoli Federico II	2002	Seminario sulla pianificazione snella della produzione	Facoltà di Agraria - Portici (NA)	4
Università degli studi di Napoli Federico II	2002	Seminario sulla ottimizzazione dei tempi di attrezzaggio e riattrezzaggio delle linee di imbottigliamento	Facoltà di Agraria - Portici (NA)	4
Università degli studi di Napoli Federico II	2003	Seminario sulla pianificazione snella della produzione	Facoltà di Agraria - Portici (NA)	4
Università degli studi di Napoli Federico II	2003	Seminario sulla ottimizzazione dei tempi di attrezzaggio e riattrezzaggio delle linee di imbottigliamento	Facoltà di Agraria - Portici (NA)	4
Università degli studi di Napoli Federico II	2004	Seminario sulla pianificazione snella della produzione	Facoltà di Agraria - Portici (NA)	4
Università degli studi di Napoli Federico II	2004	Seminario sulla ottimizzazione dei tempi di attrezzaggio e riattrezzaggio delle linee di imbottigliamento	Facoltà di Agraria - Portici (NA)	4
Fondimpresa	2005	Corsi di formazione aziendali sui principi del sistema HACCP	Napoli / Roma	16
Scuola di formazione Mo.di.San. San Marco dei Cavoti	2006	Corsi alimentaristi	Molinara (BN)	16
Fondimpresa	2007	Corsi di formazione aziendali sui principi del sistema HACCP	Napoli / Roma	40
Scuola di formazione Mo.di.San. San Marco dei Cavoti	2007	Corsi alimentaristi	Molinara (BN)	16
Scuola di formazione Mo.di.San. San Marco dei Cavoti	2008	Corsi alimentaristi	Molinara (BN)	32



Dott. Giorgio Attanasio

Ente	Anno	Argomento	Sede	Ore
Fondimpresa	2008	Corsi di formazione aziendali sui principi del sistema HACCP	Napoli / Roma	40
Fondimpresa	2009	Corsi di formazione aziendali sui principi del sistema HACCP	Napoli / Roma	48
Fondimpresa	2010	Corsi di formazione aziendali sui principi del sistema HACCP	Napoli / Roma	60
Fondimpresa	2011	Ottimizzazione degli sprechi produttivi secondo i principi della lean production	c/o Euronut - Sperone (AV)	8
Fondimpresa	2012	La reologia degli estrusi dolci	c/o Torrebianca - Frigento (AV)	16
Fondimpresa	2012	Ottimizzazione delle risorse in progetti di sviluppo aziendale. La SWO analysis e la GAP analysis	c/o Euronut - Sperone (AV)	8
Fondimpresa	2013	Corsi di formazione aziendali sui principi del sistema HACCP	Napoli	24
Fondimpresa	2013	Problematiche di "Scaling up" delle conserve di pomodoro "siccagno" di Valledolmo	c/o Tenuta Regaleali - Sclafani Bagna (PA)	16
Università degli studi di Napoli Federico II	2014	Seminario sulla gestione integrata delle risorse	Facoltà di Viticoltura ed Enologia - Avellino	8
Accademia delle Tecnologie Alimentari Demos - Fondazione ITS	2014	Analisi della linea di produzione della filiera dei prodotti imbustati e in latta	Università del Molise - UniMol - Campobasso	24
Fondimpresa	2014	Corsi di formazione aziendali sui principi del sistema HACCP	Napoli	16
Fondimpresa	2015	L'analisi sensoriale come strumento aziendale	c/o Tesori del Matese - San Massimo (CB)	28
OTACL	2015	Preparazione agli Esami di Stato	Napoli	8
Accademia delle Tecnologie Alimentari Demos - Fondazione ITS	2015	Nuova gestione digitale del processo produttivo alimentare BIO	Università del Molise - UniMol - Campobasso	35
Fondimpresa	2015	Problematica di Sicurezza Alimentare nel processo di conversione di impianti produttivi artigianali	c/o Nannini Dolciaria - Siena	24
Fondimpresa	2015	Corsi di formazione aziendali sui principi del sistema HACCP	Napoli	16
Fondimpresa	2016	Team Creative per lo sviluppo dell'innovazione tecnologica	c/o Tesori del Matese - San Massimo (CB)	28
OTACL	2016	Prodotti "senza glutine". Aspetti tecnologici e legislativi. Gestione del rischio cross-contamination da glutine in aziende "ibride": rischi e opportunità	Castelvenere (BN)	4



Dott. Giorgio Attanasio

Ente	Anno	Argomento	Sede	Ore
OTACL	2016	Il controllo metrologico dopo l'entrata in vigore del Reg. (UE) 1169/2011. Problemi tecnici, statistici e limiti legislativi imposti dalla determinazione della quantità netta di prodotti preimballati fino a 30g di peso	Castelvenero (BN)	4
OTACL	2016	La dichiarazione delle informazioni nutrizionali Europea e U.S.A. Punti di contatto e differenze tecniche e legislative. Aspetti tecnici relativi alla determinazione del "Reference amount" e del "Serving size".	Castelvenero (BN)	4
OTACL	2016	Contaminanti ambientali degli alimenti: identificazione e gestione del rischio correlato alla presenza di PCB/PCDD/F e Diossine negli alimenti. Aspetti tecnici e tossicologici. Corretta gestione del rischio nei piani di autocontrollo basati su metodica HACCP	Castelvenero (BN)	4
OTACL	2017	L'analisi sensoriale come strumento della Ricerca e Sviluppo	Telese (BN)	4
OTACL	2018	Aspetti tecnologici della produzione di prodotti a base di cacao	Telese (BN)	4
Fondimpresa	2018	Il total cost management nelle aziende sgusciatrici	c/o I&D Industria e Distribuzione - Frattamaggiore (NA)	16
Hideea! Ente di Formazione Accreditato	2018	La definizione di un diagramma di flusso e l'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo	Napoli	4
OTACL	2019	Problematiche nell'implementazione delle procedure di Food Defense	Telese (BN)	4
OTACL	2019	La gestione integrata delle risorse. Il ruolo del Tecnologo Alimentare nel management aziendale	Telese (BN)	4
OTACL	2019	Tecnologia dei prodotti di cioccolato	Telese (BN)	4
Fondimpresa	2019	Le analisi preoperative nella implementazione di sistemi ERP	c/o I&D Industria e Distribuzione - Frattamaggiore (NA)	16
Hideea! Ente di Formazione Accreditato	2019	La definizione di un diagramma di flusso e l'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo	Napoli	12



Dott. Giorgio Attanasio

Ente	Anno	Argomento	Sede	Ore
OTACL	2020	Gli emulsionanti e gli enzimi nei prodotti alimentari. Introduzione ai meccanismi di azione	Telese (BN)	4
Hideea! Ente di Formazione Accreditato	2020	Il ruolo del Consulente nei processi di audit interni	FAD	44
Fondimpresa	2020	L'applicazione dei principi igienici nella produzione di dispositivi medici di classe I	FAD	32
Hideea! Ente di Formazione Accreditato	2021	Il ruolo del Consulente nei processi di audit interni	FAD	76
Hideea! Ente di Formazione Accreditato	2021	L'implementazione di un Food Safety Plan	FAD	32
Fondimpresa	2021	L'applicazione dei principi igienici nella produzione di dispositivi medici di classe I	FAD	24
Hideea! Ente di Formazione Accreditato	2022	Il ruolo del Consulente nei processi di audit interni	FAD	36
Hideea! Ente di Formazione Accreditato	2022	Auditor di I e II parte in schemi di certificazione GFSI	FAD	8
Hideea! Ente di Formazione Accreditato	2022	L'implementazione di un Food Safety Plan	FAD	16
Fondimpresa	2022	L'implementazione di un Food Safety Plan	c/o De Magi - Castiglion Fiorentino (AR)	16

Elenco pubblicazioni

Autori	Anno	Argomento	Pubblicazione
Eugenio Pomarici, Giorgio Attanasio , Piero Tesi, Giorgio Serchi	2015	Analisi del costo di produzione del vino rosso atto a diventare toscano IGT: un'analisi esplorativa	Università degli Studi di Padova, Lettura presso l'Accademia dei Georgofili - Firenze

Formazione universitaria:

- Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita il 17/12/1997
- Tesi in Marketing dei prodotti agro-alimentari sul Total Cost Management

Lingue straniere

- Inglese: B1 con competenze di B2 (writing)

Situazione professionale

- Dal 2022: Docente (Contrattista) del Corso di Tecnologie delle Formulazione dei prodotti dolciari (AGR/15) presso **Università del Sannio** (BN)
- Dal 2021: FSMA (FSP – FDP) Quality System Developer - **YBC Global** - Milano
- Dal 2021: Consulente per le Tecnologie Alimentari in MAP - **Cryotec Srl** – Milano
- Dal 2020: Auditor I e II parte IFS / BRC - **Quait Srl** - Napoli
- Dal 2019: Consulente per le Tecnologie Alimentari - **Gruppo Deimos** – Milano
- Dal 2017: Docente - **ITS D.e.mo.s** - Campobasso
- Dal 2017: Docente - **Hideea** - Roma
- Dal 2016: Delegato agli Affari Istituzionali Province di Benevento e Avellino - **OTACL**



Dott. Giorgio Attanasio

- Dal 2015: Consigliere dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania-Lazio
- Dal 2003: Consulente Tecnico d'Ufficio - **Tribunale di Benevento**

Conoscenze Informatiche

- Eccellenti conoscenze informatiche Windows/Office.

Altre informazioni

- Polizza RC Professionale n. 10496349Q - Lloyd's di Londra - Massimale € 250.000,00

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003.

Giorgio Attanasio

