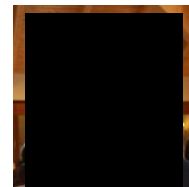




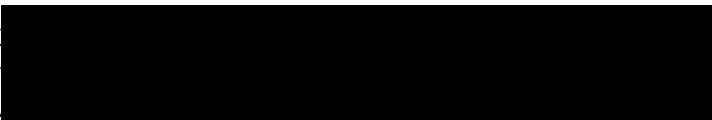
Dott. Giorgio Attanasio



GIORGIO ATTANASIO
CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

Dati anagrafici:

Nato il:
Residen
Stato civ



Recapiti:

Cellu
PEC:
E-Ma



Breve presentazione

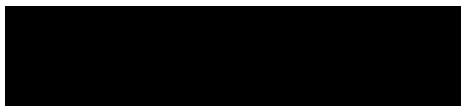
Sono una persona calma e posata, curiosa e sempre desiderosa di fare nuove esperienze e di acquisire nuove conoscenze. Dopo aver lavorato per oltre 13 anni come dipendente, dalla fine del 2011 ho deciso di intraprendere la libera professione.

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 Universitaria
- Formazione aziendale
- Assicurazione Qualità (Auditor I e II parte IFS, BRC, IFS PACSecure, FSSC 22000,...)
- 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

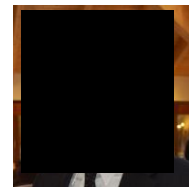
Soft skills:

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





Dott. Giorgio Attanasio



Esperienza lavorativa:

Attuale. Dal novembre 2011: Consulente Tecnologo Alimentare

Nel corso della mia carriera professionale come Consulente ho avuto modo di collaborare con oltre un centinaio di 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, in questi anni, ho avuto la possibilità di fare una notevole esperienza nel campo della Docenza e della Formazione. In particolare, con le seguenti istituzioni:

- a. **Università degli Studi del Sannio - Benevento:** Docente dell'insegnamento: "Tecnologie della formulazione dei prodotti dolciari" – AGR/15, Dipartimento di Scienze e Tecnologie; Anno Accademico 2022-23
- b. **ITS D.e.mo.s. - 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");
- c. **Hideea - 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)

Il mio percorso mi ha portato anche ad approfondire e maturare una notevole esperienza nel campo della Qualità e delle Certificazioni, ottenendo i seguenti risultati:

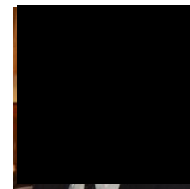
- Sono Certificato **Auditor interno su Schemi di Gestione di Sistemi di Sicurezza Alimentare** (BRC / IFS / BRC-IOP / IFS PacSecure / Biologico / FSMS Reg. 852/2004) / FSP USA-FSMA-CFR Title 21);
- Sono **Progettista di Sistema di Qualità**
- Offro **consulenza avanzata in ambito tecnico-legale** (Etichettatura UE / USA, Processi e Prodotti)

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)



Dott. Giorgio Attanasio



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 PACsecure, IFS Logistics
 - BRC GSFS, BRC-IoP
 - FSMA (Food Safety Plan / Food Defense Plan)
 - 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

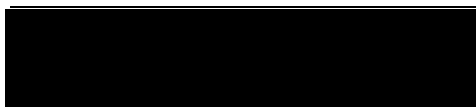
- Responsabile Assicurazione e Controllo Qualità

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

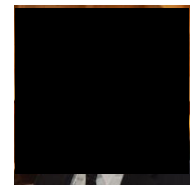
Nello stesso periodo ho ricoperto ruoli di supervisione e controllo delle seguenti attività:

- Assicurazione Qualità
 - Gestione di progetti di innovazione tecnologica
-





Dott. Giorgio Attanasio



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

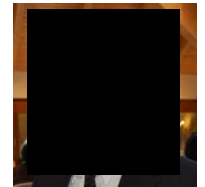
- Corso di aggiornamento sulla ISO9001:2008 (40 ore) - Napoli
- Corso di Internal Auditor (24 ore) - Milano
- Corso di aggiornamento sull'evoluzione degli schemi di certificazione e sulle norme IFS/BRC (40 ore) – Napoli
- Corso di formazione: *"Confectionery and chocolate fillings"* (40 ore): *Zentralfachschule 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

2016-2024

- 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 FSMS (16 ore) - BSI Italy - Corso FAD
-



Dott. Giorgio Attanasio

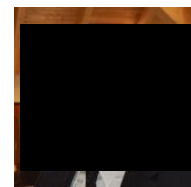


Elenco docenze - I di II

Ente	Anno	Argomento	Sede	Ore
Università degli studi di Napoli Federico II Portici (NA)	2000-2004	Seminario sulla pianificazione snella della produzione	Facoltà di Agraria - Portici (NA)	16
	2001-2005	Seminario sulla ottimizzazione dei tempi di attrezzaggio e riattrezzaggio delle linee di imbottigliamento	Facoltà di Agraria - Portici (NA)	16
	2014	Seminario sulla gestione integrata delle risorse	Facoltà di Viticoltura ed Enologia - Avellino	8
Università degli Studi del Sannio Benevento (BN)	2022-2023	Tecnologie della formulazione dei prodotti dolciari	Dipartimento DST – Università del Sannio (BN)	48
Accademia Demos Fondazione ITS Campobasso (CB)	2014	Analisi della linea di produzione della filiera dei prodotti imbustati e in latta	Università del Molise - UniMol - Campobasso	24
	2015	Nuova gestione digitale del processo produttivo alimentare BIO	Università del Molise - UniMol - Campobasso	35
Scuola Mo.di.San. San Marco dei Cavoti (BN)	2006-2008	Corsi alimentaristi	Molinara (BN)	64
Fondimpresa	2005-2015	Corsi di formazione aziendali sui principi del sistema HACCP	Napoli / Roma	116
	2011	Ottimizzazione degli sprechi produttivi secondo i principi della lean production	c/o Euronut - Sperone (AV)	8
	2012	La reologia degli estrusi dolci	c/o Torrebianca - Frigento (AV)	16
	2012	Ottimizzazione delle risorse in progetti di sviluppo aziendale. La SWOT e la GAP analysis	c/o Euronut - Sperone (AV)	8
	2013	Problematiche di "Scaling up" delle conserve di pomodoro "siccagno" di Valledolmo	c/o Tenuta Regaleali - Scalfani Bagna (PA)	16
	2015	L'analisi sensoriale come strumento aziendale	c/o Tesori del Matese - San Massimo (CB)	28
	2015	Problematica di Sicurezza Alimentare nel processo di conversione di impianti produttivi artigianali	c/o Nannini Dolciaria - Siena	24
	2016	Team Creative per lo sviluppo dell'innovazione tecnologica	c/o Tesori del Matese - San Massimo (CB)	28
	2018	Il total cost management nelle aziende sgusciatrici	c/o I&D Industria e Distribuzione - Frattamaggiore (NA)	16
	2019	Le analisi preoperative nella implementazione di sistemi ERP	c/o I&D Industria e Distribuzione - Frattamaggiore (NA)	16
	2020	L'applicazione dei principi igienici nella produzione di dispositivi medici di classe I	FAD	32
	2021	L'applicazione dei principi igienici nella produzione di dispositivi medici di classe I	FAD	24
	2022	L'implementazione di un Food Safety Plan	c/o De Magi - Castiglion Fiorentino (AR)	16
Hideea! Ente di Formazione Accreditato	2018-2019	La definizione di un diagramma di flusso e l'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo	Napoli	16
	2020-2024	Il ruolo del Consulente nei processi di audit interni	FAD	216
	2021-2022	L'implementazione di un Food Safety Plan	FAD	48
	2022	Auditor di I e II parte in schemi di certificazione GFSI	FAD	8



Dott. Giorgio Attanasio



Elenco docenze - II di II

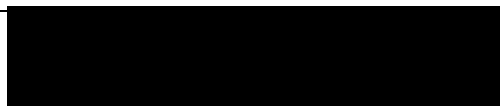
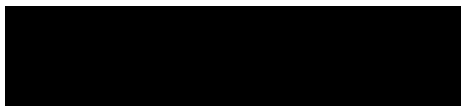
Ente	Anno	Argomento	Sede	Ore
OTACL Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania-Lazio	2015	Preparazione agli Esami di Stato	Napoli	8
	2016	Prodotti "senza glutine". Aspetti tecnologici e legislativi. Gestione del rischio cross-contamination da glutine in aziende "ibride": rischi e opportunità	Castelvenero (BN)	4
	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
	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
	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
	2017	L'analisi sensoriale come strumento della Ricerca e Sviluppo	Telese (BN)	4
	2018	Aspetti tecnologici della produzione di prodotti a base di cacao	Telese (BN)	4
	2019	Problematiche nell'implementazione delle procedure di Food Defense	Telese (BN)	4
	2019	La gestione integrata delle risorse. Il ruolo del Tecnologo Alimentare nel management aziendale	Telese (BN)	4
	2019	Tecnologia dei prodotti di cioccolato	Telese (BN)	4
	2020	Gli emulsionanti e gli enzimi nei prodotti alimentari. Introduzione ai meccanismi di azione	Telese (BN)	4

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
Giorgio Attanasio	2024	Narrativa Italiana	Casa Editrice La Bussola, Roma 16/01/2024 ISBN 979-12-5474-374-4

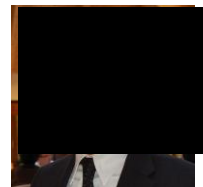
Formazione universitaria:

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





Dott. Giorgio Attanasio



Lingue straniere

- Inglese: B1 con competenze di writing B2

Situazione professionale

- 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 FSMS / IFS / BRC – **Varie Società di Consulenza e Certificazione**
- Dal 2019: Consulente per le Tecnologie Alimentari e R&D Expertise - **Gruppo Deimos** – Milano
- Dal 2017: Docente - **ITS D.e.mo.s** - Campobasso
- Dal 2017: Docente - **Hideea** - Roma
- Dal 2003: Consulente Tecnico d'Ufficio - **Tribunale di Benevento**

Dal 2015 al 2023 ho ricoperto il Ruolo di Consigliere dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania-Lazio;
Dal 2016 al 2023 ho ricoperto anche il Ruolo di Delegato del Consiglio dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania-Lazio agli Affari Istituzionali Province di Benevento e Avellino

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.

