
CURRICULUM VITAE

del dott. PIO VALERIANO CATTANE

DATI PERSONALI

Nome: Pio Valeriano
Cognome: Cattane

TITOLI DI STUDIO

Diploma di Maturità Scientifica.
Diploma di Micologo (Registro Reg. Lomb. n°191)
Diploma di Laurea (Dottorato in Scienze delle Preparazioni Alimentari)

CORSI DI FORMAZIONE

- Microbiologia lattiero-casearia;
- Chimica e tecnologia del latte;
- III° Corso di caseificazione del latte caprino;
- Patologia animale, ispezione delle carni e tecnologie produttive;
- Chimica e tecnologia delle bevande alcoliche;
- Il Marketing alimentare;
- Approvvigionamenti e mercati,
- L'HACCP e le pratiche per la gestione dei rischi;
- ISO 22000 ed ISO 9000.

Conoscenze informatiche:

Buona conoscenza ed uso dei più comuni programmi applicativi.

Madre lingua:

Italiano

Lingue straniere:

Inglese (buona capacità di comprensione, sufficiente capacità di conversazione)
Francese (livello elementare)

CITAZIONE DI ALCUNE ESPERIENZE PROFESSIONALI:

- Dopo il superamento dell'esame di stato nella prima sessione ho conseguito la possibilità di iscrivermi all'albo professionale dei Tecnologi Alimentari e questo mi ha permesso di iniziare l'attività di consulenza che tuttora conduco; tra le consulenze più considerevoli cito:
- 1995/1997- “BRAIBANTI GOLFETTO” S.p.a. e “SIMER” S.p.a.- Due tra le più rinomate aziende per la produzione di linee da forno; collaborazione per lo star up di nuove linee da forno per la produzione di biscotti all'estero; l'incarico prevedeva la creazione di nuove ricette e la messa in produzione delle stesse, nonché la formazione del personale addetto.
- 1997- “STABIUMI” S.r.l.-Terza azienda italiana nella produzione del formaggio Grana e provolone per la quale ho allestito e gestito la linea di produzione del formaggio porzionato.

L'attività ha previsto la stesura del business plan, la programmazione economica nelle diverse fasi dall'avvio al raggiungimento degli standard produttivi previsti; di conseguenza ho gestito la preparazione tecnica degli operatori, la formazione e la verifica delle due squadre produttive, con i relativi incarichi e remunerazione secondo responsabilità, affinché il tutto fosse condotto con omogeneità ed equilibrio.

- 1998-2003- Gruppo “SEMAT” S.p.a.- Studio, progettazione e realizzazione di una linea di macellazione ed affumicatura per annesso allevamento ittico; studio, progettazione e realizzazione di una linea di macellazione per suini e bovini; studio di fattibilità, progettazione e stesura di tutti i cicli produttivi, conservativi e distributivi per un caseificio; studio di fattibilità, progettazione e stesura di tutti i cicli produttivi, conservativi e distributivi per un salumificio. I lavori hanno considerato tutta la fase progettuale e dimensionale della struttura, con stesura dei flussi secondo le diverse tipologie produttive, gli impianti idrici, elettrici e anti-incendio a completamento dei progetti. In allegato a questo si è provveduto a condurre un'indagine di mercato sui prodotti tradizionali per valutarne la diversa penetrazione nel mercato in modo da programmarne e calibrarne la produzione.
- 2000-2001- “SUPERMERCATI SERMARK” S.p.a.- La più grossa catena distributiva della Valle Camonica per la quale ho condotto la campagna 2000/2001 per la valorizzazione dei prodotti tradizionali Camuni. L'attività ha previsto la stesura di un progetto completo di business plan, programmazione ed organizzazione degli eventi ed obiettivi da raggiungere.

Il progetto è stato sottoposto al cliente ed accettato; di conseguenza è scaturito l'incarico alla creazione di un team di operatori formati per l'occasione secondo le diverse capacità e incarichi ricercati, la loro motivazione per la partecipazione al programma, la loro suddivisione nelle aree di presenza, la retribuzione, i premi, la programmazione per il raggiungimento degli obiettivi. Di seguito si è condotta la ricerca dei prodotti, lo studio di marketing, la progettazione di un mercato itinerante per la divulgazione e la degustazione di questi prodotti oltre all'assistenza, alla formazione ed alla motivazione degli operatori delle aziende produttrici perché fornissero prodotti adeguati anche sotto il profilo igienico e bromatologico.

- 2003-2005- “CONSORZIO TERRA BRESCIANA”- Collaborazione per lo sviluppo delle attività produttive e commerciali delle 8 aziende cooperative associate al Consorzio stesso. Assistenza alle aziende associate, studio dei flussi, definizione dei punti critici, stesura dell’autocontrollo, formazione del personale e collaborazione nella fase distributiva.
Specificatamente l’incarico ha previsto la formazione di un gruppo di operatori destinati alla parte commerciale, uniformandone le caratteristiche di presentazione aziendale, motivandone l’impegno mediante obiettivi economici e di carriera, studiando e proponendo con il Consorzio un meccanismo di retribuzione che fosse consono a far emergere i migliori collaboratori.
- 2003-2006- “CONSORZIO PRODUTTORI FORMAGGIO SILTER”- Stesura del disciplinare per il raggiungimento della D.O.P., stesura dei regolamenti interni, adeguamento delle diverse realtà alle condizioni produttive ideali e rispettose della normativa, corsi di aggiornamento sulle tecniche produttive, corsi di adeguamento alle normative igieniche e sull’H.A.C.C.P..
- 2000-2009- “CONSORZIO DELLA CASTAGNA DI VALLE CAMONICA” S.r.l.- La più grande realtà produttiva del settore nel nord Italia con oltre 150 soci; collaborazione continuativa con rapporto strutturato in qualità di responsabile della ricerca/sviluppo, della produzione e come coordinatore delle risorse umane. Studio e progettazione di nuovi impianti produttivi e di prodotti con farina di castagne, quali: biscotti, distillato di farina, liquore, caramelle, etc. L’attività prevedeva principalmente la gestione del budget, la programmazione economica annuale e per singolo progetto sperimentale; di conseguenza si conducevano le necessarie valutazioni di competenza del personale, la formazione dello stesso, l’organizzazione dei cicli produttivi, e la destinazione degli operatori a comparti specifici secondo capacità e motivazione.
- 2010- Collaborazione con l’azienda “PASTICCERIA TORINO” Srl, realtà storica nel mondo della pasticceria fresca e congelata; il rapporto si è fondato sul controllo qualità, sullo studio di nuove linee di marketing e sulla formazione del personale per il raggiungimento degli obiettivi aziendali e sull’attivazione di strategie commerciali per nuovi clienti.
- 2016- Collaborazione con il gruppo “ILLVA Saronno” S.p.a., per lo studio e la progettazione di un sito produttivo dotato di una linea di jogurt fresco ed una con sistema di produzione di latte in polvere sostenuto da maltodestrine per la produzione di gelati.
- Dal 2004-2017 Consulenza per la sicurezza alimentare al “GRUPPO OSPEDALIERO SAN DONATO” sugli Ospedali di Brescia (3 sedi) e l’Ospedale di Bergamo; dal 2017 al 2019 estesa a tutto il gruppo. Si tratta della più grande azienda sanitaria privata italiana, con 18 ospedali situati in Lombardia ed uno a Bologna. Il Gruppo pone particolare attenzione alla qualità di tutti i servizi, compresa la ristorazione dei degenti e degli operatori, di conseguenza abbiamo affiancato la direzione nel controllo qualità per il servizio ristorativo.
- Come consulente, fin dall’abilitazione a Tecnologo, seguo realtà alimentari diverse nella realizzazione dei loro progetti o per affiancarle nella definizione dei piani per la sicurezza alimentare e nei processi di controllo. Dal 2012 ho costituito una società specifica per la consulenza e l’affiancamento delle realtà agro-alimentari denominata Ambienti&Alimenti s.a.s. e con molte di queste realtà la collaborazione continua tuttora con mansioni che

spaziano dalla tecnologia vera e propria, alla ricerca e sviluppo, alla selezione e formazione del personale, fino alla gestione dei clienti in situazioni particolarmente problematiche o delicate per le strategie aziendali. In alcuni casi la collaborazione ha inizio con la progettazione di nuovi impianti o linee produttive, prosegue con il controllo qualità e con la redazione di tutta la documentazione connessa con le produzioni (sistemi HACCP, manuali di buone norme produttive, piani analitici, ecc.; di norma, per conto di tutti i clienti, secondo le esigenze intrattengo i rapporti con gli Organi Preposti ai controlli (ATS, NAS, ecc.) e per le Scuole o i Comuni che lo richiedano, integro anche con la presenza nelle commissioni mensa.

CITAZIONE DI ALCUNE ATTIVITÀ IN AMBITO AGRO-ALIMENTARE IN COLLABORAZIONE CON ENTI PUBBLICI:

❖ **COMUNITÀ MONTANA DI VALLE CAMONICA:**

09/1999-12/2002 -- Incarico a progetto che andava sotto il nome di “Miglioramento qualitativo del latte per l’attività dei caseifici turnari” facente parte dell’obiettivo 5b – Misura 1.6. Il progetto intendeva creare omogeneità di prodotto e migliorare le tecniche di lavorazione per risolleverare la qualità dei formaggi locali..

❖ **COLLABORAZIONE CON L' ENTE REGIONALE DI SVILUPPO AGRICOLO DELLA LOMBARDIA (E.R.S.A.L.):**

02/2001--12/2001 Prevedeva una consulenza per la revisione e l'aggiornamento dell'Elenco Regionale dei prodotti tradizionali della Lombardia secondo il DM 8 Settembre 1999 n°350 e DGR 7 Aprile 2000 n°6/49424.

❖ **PROGETTO EQUAL - COMUNE DI PASPARDO**

03/2005—12/2007 -- Collaborazione con il Comune di Paspardo per la progettazione, la presentazione e la conduzione del Progetto EQUAL, promosso da fondi Europei per lo sviluppo dei comparti agroalimentari meno produttivi e con uno scopo sociale di impiego di maestranze provenienti dalle categorie svantaggiate. Il progetto presentato è stato accolto e finanziato. Stesura del progetto, organizzazione dei campi di spesa, selezione del personale coinvolto, formazione dello stesso, organizzazione delle maestranze secondo gli incarichi e le capacità e programmazione temporale del progetto per il raggiungimento degli obiettivi.

❖ **CONTROLLI SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER RSA**

Dal 2012 ad oggi – Definisco procedure produttive e gestionali degli alimenti in diverse RSA oltre a condurre i piani formativi per gli operatori e le verifiche analitiche al fine di confermare la correttezza delle procedure poste in atto per la sicurezza alimentare.

❖ **INCARICO DI DIRETTORE ESECUZIONE DEL CONTRATTO COMUNE DI GHEDI**

Dal 2022 ad oggi – Seguo il contratto definito dal Comune per la ristorazione scolastica in qualità di DEC, verificando il rispetto del capitolato e dell’offerta tecnica.

REALIZZAZIONE DEI PIANI DI CONTENIMENTO DELLA LEGIONELLOSI IN ASSOCIAZIONE CON I RESPONSABILI AZIENDALI

Dal 2014 ad oggi -- Conduco un servizio di assistenza a Scuole, RSA, Cooperative Sociali, alberghi, piscine, centri benessere, condomini, ecc. per la definizione, del protocollo di contenimento della Legionellosi negli impianti idrici ed aeraulici, in collaborazione con i relativi responsabili e conduco prelievi ed analisi di controllo, così come previsto dalle Linee Guida Regionali e Nazionali.

CAMPO EDUCATIVO-COMUNICATIVO:

EDUCAZIONE ALIMENTARE/BUONE PRATICHE IGIENICHE

Da diversi anni conduco interventi di educazione alimentare nelle scolaresche o le stesse sono da me accolte nei siti produttivi dove direttamente svolgo l'attività educativo-didattica sulle metodologie produttive, sulle caratteristiche bromatologiche degli alimenti, sulle pratiche igieniche di produzione e sulle strategie di marketing.

EDUCAZIONE ALLE CORRETTE METODOLOGIE PRODUTTIVE

Da oltre dieci anni conduco corsi di formazione per operatori del settore alimentare con una media di circa 600 partecipanti/anno; da cinque anni conduco piani formativi anche per Istituti Scolastici Professionali soprattutto rivolti ai docenti così che passino le giuste informazioni agli studenti durante i programmi pratici dei laboratori e li sappiano motivare al raggiungimento degli obiettivi di standard adeguati alle mansioni.

COLLABORAZIONI CON RETI TELEVISIVE

Nell'ambito delle promozioni tipiche e dell'educazione alimentare ho partecipato a diverse trasmissioni televisive con reti locali e nazionali. Nello specifico con una rete locale ho condotto un ciclo di 15 puntate con tema educativo alimentare durante le quali si sono trattati diversi comparti agro-alimentari, le problematiche agricole e produttive. Reti nelle quali sono intervenuto per i servizi: Rai uno, Rai tre, Tele Arena, Teletutto, Tele Boario, Tele Clusone e Più Valli Tv.

“Il sottoscritto, ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute negli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 e consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci ai sensi dell'articolo 76 del predetto D.P.R. n. 445/2000, sotto la propria responsabilità dichiara che le informazioni contenute nel presente curriculum corrispondono a verità”..


Firma

“Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali” e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)”.


Firma

Luogo, data Darfo Boario Terme, 17.08.2023


Firma