



CESARE CIAMARONE

Date of birth: 25/5/72

Address: Pescara -Via Monte Pagano 37

Phone: +39.328 9014627

Mail: c.ciamarone@gmail.com

Linkedin:

<https://www.linkedin.com/in/cesare-ciamarone-b13813134>

Note: Disponibilità al trasferimento sull'intero territorio nazionale ed a trasferte all'estero di medio periodo

PROFILE

Food Process Manager

Ingegnere meccanico specializzato in gestione e sviluppo dei processi industriali. Negli ultimi anni la mia attività si è focalizzata sullo sviluppo di nuove tecnologie per i processi dell'industria alimentare quali sottovuoto, bassa temperatura, ultra-suoni, hpp, packaging attivo.

Imprenditorialità, dedizione al lavoro, tenacia e costante presenza con i collaboratori, hanno sempre caratterizzato la mia esperienza professionale.

EXPERIENCE

Responsabile Divisione Food

TECHmed logistica e servizi s.r.l (gen 2015 – ago 2019)

Azienda di servizi del Gruppo Policlinico Abano

Si gestisce lo sviluppo come plant manager di una NewCO specializzata nella produzione di preparati alimentari in IV e V gamma per la larga distribuzione.

Obiettivi raggiunti:

- **gen 18 – lug 19:** gestione impianto pilota produzione piatti pronti in V gamma per la ristorazione in corsia
- **mar 18 – apr 19:** validazione di prodotto in collaborazione con la cattedra di Tecnologie Alimentari ed Ispezione della Facoltà di veterinaria dell'Università di Teramo, attraverso campagne di shelf-life e challenge test su prodotto e processi in corso.
- **giu – dic 2017:** riorganizzazione della ristorazione in corsia del Policlinico di Abano Terme con applicazione delle tecniche e tecnologie sviluppate e implementate sul polo di Ancona
- **lug – dic 2016:** implementazione del nuovo servizio e delle metodiche nutrizionali con alla base schemi alimentari post-chirurgia della sede Villa Igea di Ancona
- **giu – set 2015:** avvio del nuovo servizio di ristorazione basato sulle nuove metodiche di cottura su schemi alimentari pro-riabilitazione funzionale ortopedica, cardiologica e disturbi alimentari presso la clinica Villa Serena di Jesi (AN)
- **gen 2015 – dic 2017:** sviluppo e implementazione di un piccolo impianto pilota per la verifica della bontà del progetto industriale ed ottimizzazione dei processi in funzione dello sviluppo di una realtà di larga scala

Pastificio Miglianico (gen 2017 – ago 2019)

Azienda specializzata nella pastificazione di preparati alimentari di semola di grano duro e affini

Obiettivi raggiunti:

- **2019:** implementazione di un sistema di gestione e controllo processi secondo schema ISO 22000 e studio comparativo sui processi di lunga essiccazione a basse temperature in collaborazione con la Facoltà di biotecnologie dell'Università di Teramo: lo studio ha sondato l'effetto dei parametri di processo sul contenuto residuo degli acidi grassi ed il loro degradamento.
- **2018:** ricerca e sviluppo per nuovi prodotti ipoglutinici a base legumi e canapa
- **2017:** revisione e implementazione nuovo sistema HACCP

“Esorimo consenso al trattamento dei dati da me forniti: ai sensi del DPR 445/2000 artt. 46-47,48 e

EXPERIENCE

Responsabile sviluppo prodotti

Eatness (giu 2014 - dic 2016)

Start-up specializzata in prodotti parafarmaceutici e nutraceutici biologici

Si è implementato e gestito il piano di sviluppo prodotti attraverso il coordinamento di un team multidisciplinare di 5 figure: biologo, nutrizionista, commerciale, tecnologo e direzione.

Obiettivi raggiunti:

- **2016:** industrializzazione di tre linee di prodotti (4 snack, 3 salse per condimento pasta e patè)
- **2015:** industrializzazione di preparati di pasta ipoglutinica/iperproteica, linea olii nutraceutici, linea prodotti a base pomodoro nutraceutica

Ursini Ollii - Fossacesia (CH) (giu 2014 - dic 2016)

Società dell'industria olearia specializzata nella produzione di olio extra vergine di oliva e prodotti conservieri in olio

Si è seguita l'azienda nella revisione delle tecnologie in uso e nella pianificazione dello sviluppo di nuovi impianti.

Obiettivi raggiunti:

- **2016:** studio e progettazione di un nuovo impianto per industria conserviera
- **2015:** realizzazione di una nuova linea prodotti di taglio gourmet
- **2014:** revisione delle tecniche e metodiche alla base dei processi della realizzazione dei prodotti conservieri in particolare salse, pestati e semilavorati per sott'olio e linea olii aromatizzati

Chef/tecnologo

NRF - Niko Romito Formazione e Consulenza (mag 2013 - apr 2014)

Società di formazione e consulenza dello chef pluristellato Niko Romito

Affiancamento dello chef Romito nello sviluppo e nella industrializzazione di semilavorati alimentari basati su tecnologie di cotture in sottovuoto e bassa temperatura.

Obiettivi raggiunti:

- **ott 2013 – mar 2014:** gestione tecnico-economica del ristorante-laboratorio "Spazio" di Rivisondoli (AQ)
- **set 2013 – mar 2014:** docente per il corso in tecniche avanzate di cottura
- **lug – set 2013:** industrializzazione forno per cliente HF Iacobucci per la realizzazione rinvenimento pasti su aerei di linea e entro bordo di lusso
- **apr – ago 2013:** collaborazione ad industrializzazione di video ricette per e-commerce del marchio UNFORKETABLE

Project manager

Idrotec Italia S.r.l. - Ortona (CH) (set 2011 – giu 2012)

Società di servizi ad impianti chimico-alimentari

Progettazione ed installazione di impiantistica tecnologica industriale, per fluidi e gas tecnici.

Responsabile SG Qualità e Ambiente

EUROplak srl - Teramo (ott 2002 – mar 2012)

Società manifatturiera legno-arredamenti

Riorganizzazione dei processi industriali, ammodernamento degli impianti produttivi e gestione del miglioramento continuo in stabilimento secondo normativa UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO 14001.

Resp. sviluppo prodotti & assicurazione qualità

Cosmetal S.r.l. - Francavilla al mare (CH) (nov 1999 – set 2002)

Società manifatturiera legno-arredamenti/scaffalature metalliche

Industrializzazione prodotti con coordinamento di team e responsabilità del sistema qualità aziendale e ottimizzazione dei processi aziendali.

Centro Accessori s.r.l. (Gruppo OCMA S.p.A.) - Casoli (CH) (feb 1999 – ott 1999)

Società manifatturiera estrusi in alluminio

Riorganizzazione del settore produttivo conformemente alle normative UNI EN ISO 9002:1994 e delle attività di industrializzazione prodotto per cliente.



“Esprimo consenso al trattamento dei dati da me forniti: ai sensi del DPR 445/2000 artt. 46.47.48 e

SKILLS

Auditor di sistemi di gestione

Qualifica come auditor di sistemi di gestione secondo schema **UNI EN ISO 19011** e **UNI CEI EN ISO 17021** per i seguenti moduli:

- UNI EN ISO 9001-qualità by **BUREAU VERITAS**
- UNI EN ISO 14001-ambiente by **BUREAU VERITAS**
- UNI EN ISO 22000-sicurezza alimentare by **SGS**

PCQI by FDA

FSPCA Preventive Controls for Human Food Training – **marzo 2017**

Qualifica di PCQI - Preventive Controls Qualified Individual - durata 20 ore – Certificate #d86d7349

Responsabile sistemi di gestione

Implementazione, gestione e sviluppo di sistemi di gestione secondo schemi:

- UNI EN ISO 22000-sicurezza alimentare (**2014 – ad oggi**)
- UNI EN ISO 14001-ambiente (**2002 – 2012**)
- UNI EN ISO 9001-qualità (**1999 – 2012**)

Lean quality management

Galgano & Associati (2008 – 2010)

- Gestione di gruppi di lavoro
- Team building
- Approccio 6-sigma
- Progettazione, implementazione e sviluppo di una mappa del flusso di valore
- Elementi di lean production

Abilitazioni professionali

Università degli Studi dell'Aquila (agosto 2002)

Abilitazione alla libera professione come ingegnere industriale, specializzazione meccanica con voto 215/240.

Lingue

Buona conoscenza della lingua inglese parlata e scritta (intermediate level).

EDUCATION

NRF - Niko Romito Formazione e Consulenza (2013)

Sede formativa accreditata c/o Regione Abruzzo 0134-02.03.2012 DL 24-036

Abilitazione alla professione di cuoco 89/100

Università degli Studi dell'Aquila (1998)

Diploma di laurea in Ingegneria Meccanica – indirizzo gestione impianti industriali

HOBBIES

Storia militare antica, gioco degli scacchi

Volontariato in ambito socio-assistenziale (Banco di Solidarietà PE)

Cesare Ciamarone



“Esprimo consenso al trattamento dei dati da me forniti: ai sensi del DPR 445/2000 artt. 46.47.48 e