



Curriculum Vitae

INFORMAZIONI PERSONALI

NOME E COGNOME: GIUSEPPE BARTOLOMUCCI

CAP: 76123 – INDIRIZZO: ANDRIA, via G. La Masa, 119 – NAZIONE: ITALIA

NUMERO DI MOBILE: +39 3294523400

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA: giuseppebartolomucci@outlook.com

INDIRIZZO SKYPE: giuseppebartolomucci@icloud.com

INDIRIZZO LINKEDIN: <https://www.linkedin.com/in/giuseppe-bartolomucci/>

DATA DI NASCITA: 17/05/1993 – NAZIONALITA': ITALIANA – CODICE FISCALE: BRTGPP93E17H926V

ABILITATO ALLA PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE

Attualmente Responsabile della qualità alimentare e di ricerca e sviluppo presso "Agrimperiale S.P.A." – Trinitapoli (BT) e precedentemente Quality & R&D presso "Caseificio Andriese srl – LA DARIA" – Andria (BT), "Caseificio Primo Latte srl" – Andria (BT) e Caseificio "Apulian Bufala srl – MO' BUFALA" – Andria (BT).

Master in Food Export Management presso CSQA - School of Food Management – MILANO e in Consulente Direzionale in Sicurezza Alimentare e Certificazioni nel Settore Agroalimentare in Risk Management presso CSAD (Centro Studi Ambientali e Direzionali) – BARI.

Abilitato come Tecnologo Alimentare avendo conseguito l'esame di stato rispettivo.

Laureato Magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari presso l'Università di Bologna con tesi all'estero presso l'Universitat des las Islas Balears - Palma de Mallorca.

Precedenti tirocini in laboratori universitari sia a Bari che Bologna e anche in aziende casearie e in laboratorio di ricerca chimico- biologico.

POSIZIONE ATTUALE

FOOD QUALITY & R&D MANAGER - TECNOLOGO ALIMENTARE

ESPERIENZE PROFESSIONALI

**07 Febbraio 2022 –
IN CORSO**

**Responsabile della qualità alimentare e di Ricerca e Sviluppo presso
"AGRIMPERIALE S.P.A." – Trinitapoli (BT)**

S.P. n.6 per Barletta KM 48+925 snc – Trinitapoli, Italia.

**Responsabile: HACCP, BIO, IFS, BRC e di ricerca e sviluppo
in un azienda alimentare di conserve vegetali certificata BIOLOGICO**

- **Analisi e controllo di prodotto in uscita per l'Italia ed estero e dei relativi fornitori; acque di lavaggio e lavorazione**
- **Monitoraggio in produzione della lavorazione, addetti alla produzione, infestanti, norme di igiene e sicurezza e compilazione delle rispettive checklist integrato a software gestionale**
- **Sviluppo di prodotti alimentari trasformati e innovativi**
- **Gestione della tracciabilità aziendale**

15 Giugno 2020 –
05 Febbraio 2022
07 Gennaio 2020 - 31 Marzo 2020

**Responsabile della qualità alimentare e di Ricerca e Sviluppo presso
“Caseificio Andriese s.r.l. – LA DARIA” – Andria (BT)**

Via M. Nemesiano – Zona PIP – Andria, Italia.

**Responsabile HACCP, IFS, BRC e di ricerca e sviluppo in un caseificio
Che possiede certificazioni di qualità rigorose come BRC, IFS**

- Analisi e controllo di prodotto in uscita per l'Italia ed estero e dei relativi fornitori; acque di lavaggio e lavorazione
- Monitoraggio in produzione della lavorazione, addetti alla produzione, infestanti, norme di igiene e sicurezza e compilazione delle rispettive checklist
- Sviluppo di prodotti caseari trasformati e innovativi quali caciotte stracchinate, yogurt, stracchino e ricerca di prodotti attenti allo stato salutare

04 Maggio 2020-
11 Giugno 2020

**Responsabile della qualità alimentare e di Ricerca e Sviluppo presso
“Caseificio Apulian Bufala s.r.l. – MO' BUFALA” – Andria (BT)**

Via G. Ceruti 94/96 – Andria, Italia (nuova sede Corato-BA)

**Responsabile HACCP e di ricerca e sviluppo in un caseificio
Di latte di bufala in via di espansione**

- Controllo di prodotti caseari di latte di bufala in fase di produzione e di conservazione destinati alla GDO
- Monitoraggio in produzione della lavorazione, addetti alla produzione, infestanti, norme di igiene e sicurezza e compilazione delle rispettive checklist
- Sviluppo di prodotti caseari di latte di bufala trasformati e innovativi come “Ricotta cremosa di bufala senza conservanti” e ricerca di prodotti attenti allo stato salutare.

01 Settembre 2018 –
31 Dicembre 2019

**Responsabile di Ricerca e Sviluppo in Innovazione presso
Caseificio “Primo Latte Di Puglia Srl” – Andria (BT)**

Via Aldo Moro sn – Andria, Italia.

**Responsabile di ricerca e sviluppo del settore innovativo in un
Caseificio che possiede la certificazione “Prodotti di qualità Puglia”**

- Progetto di ricerca con l'Università degli studi di Bari
- Ricerca e sviluppo di prodotti alleggeriti in grasso e arricchiti di antiossidanti, benefici per la salute umana
- Produzione, etichettatura e controlli di prodotti caseari innovativi quali: Yogurt, stracchino, robiola, formaggi spalmabili, latte in bottiglia pastorizzato, dessert

15 Dicembre 2017 –
13 Aprile 2018

**Consulente HACCP in laboratorio agro- alimentare di ricerche
chimico-biologiche “Esplora” – Andria (BT)**

**Collaborazione presso laboratorio analisi di ricerche chimico-
biologiche**

- Stesure e revisioni di manuali HACCP
- Prelievo di campioni e di tamponi e tarature delle macchine refrigeranti dai diversi esercizi alimentari.
- Analisi microbiologiche e chimiche su campioni d'acqua

01 Marzo 2017 –
01 Settembre 2017

**Erasmus+ Periodo all'Estero con Tirocinio per la Preparazione Tesi
Scienze e Tecnologie Alimentari – Palma de Mallorca (Spagna)**

Tirocinio presso l'Universitat de las Islas Baleares – Palma de Mallorca
Carretera de Valldemossa, km 7.5, 07122 Palma, Illes Balears, Spagna

- Ricerca in Laboratori di Microbiologia per la preparazione della Tesi Magistrale in Microbiologia delle Fermentazioni.
- Caratterizzazione fisiologica e Proteogenomica di Efficaci microrganismi degradatori di Idrocarburi aromatici dal gruppo microbico *Roseobacter*

19 Settembre 2016
21 Ottobre 2016 –

Tirocinio presso Laboratorio di Microbiologia – Campus Scienze degli Alimenti, Cesena (FC)

Tirocinio Curriculare presso l'Università di Bologna – Sede di Cesena. P.zza Goidanich, 60 - 47521 Cesena FC.

- Analisi del profilo in acidi grassi di formaggi Squacqueroni in rapporto alla coltura co-starter utilizzata.

01 dicembre 2014 –
01 Marzo 2015

Tirocinio presso Caseificio Montrone – Andria (BT)

Tirocinio in azienda alimentare Montronella.

v. Corato 391/411, - 76123 Andria (Italia).

Produzione e confezionamento dei prodotti caseari.

- Produzione e applicazione di varie tipologie di confezionamento ai prodotti.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

18 Settembre 2021-
18 Dicembre 2021

Master in Consulenza Direzionale, Sicurezza Alimentare e Certificazioni nel Settore Agroalimentare in Risk Management - CSAD

Centro Studi Ambientali e Direzionali – Via Delle Murge, 65/A-BARI

- Consulente Direzionale con specializzazione Progettista, sistemista, valutatore e responsabile di Sistemi di Gestione per la qualità, Sicurezza Alimentare e Certificazioni nel settore Agroalimentare
- Auditor Sistemi di Gestione Sicurezza Alimentare ISO 22000:2018 - FSSC 22000
- Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001:2015
- Consulente Progettista e Responsabile Sicurezza Alimentare ISO 22000:2018
- Consulente Progettista e Responsabile Qualità ISO 9001:2015
- Auditor e Progettista HACCP, BRC/IFS, Global GAP e Certificazione di Prodotto Agroalimentare

13 Aprile 2019 –
13 Luglio 2019

Master in Food Export Management – CSQA School of Food Management In collaborazione con ISTUM

Sede legale: Piazzale della Resistenza,3 – Scandicci (FI); Sede Operativa: Milano – Istituto Pirelli

- Marketing Internazionale
- Sales Management
- Filiera Agroalimentare
- Marketing digitale
- Contrattualistica internazionale
- Internazionalizzazione ed export agroalimentare
- Logistica e supply chain agroalimentare
- Food quality management
- Business planning
- Finanza e pianificazione economica e finanziaria

14 Giugno 2018 –
25 Giugno 2018

Esame di Stato – Abilitazione alla professione libera di Tecnologo Alimentare

Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.), Università degli Studi di Bari (Italia)

Abilitato alla professione di Tecnologo alimentare

21 Settembre 2015 –
12 Dicembre 2017

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70)

Università di Bologna – Campus di Cesena (Italia)

- Microbiologia Avanzata e Predittiva e applicata
- Qualità e Formulazione degli Alimenti
- Condizionamento e Imballaggio
- Innovazioni e sicurezza dei prodotti di origine animale
- Tracciabilità Batterica
- Modificazioni chimiche e analisi degli alimenti
- Marketing per il sistema alimentare
- Nutrizione umana
- Innovazione dei processi nell'industria alimentare
- Qualità e innovazione nelle produzioni primarie
- Chimica strutturale dei Sistemi Biologici
- Statistica ed elaborazione dei dati
- Tecnologia delle Bevande alcoliche,
- Titolo Tesi: CARATTERIZZAZIONE FISIOLÓGICA E PROTEOMICA DI BATTERI DEL GENERE ROSEOBACTER IN GRADO DI DEGRADARE GLI IDROCARBURI AROMATICI Relatrice: Rosalba Lanciotti

01 ottobre 2012 –
22 luglio 2015

Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26)

Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.), Università degli Studi di Bari (Italia).

- Microbiologia degli alimenti fermentati
- Biologia e biotecnologia dei microrganismi negli alimenti
- Tecnologia olearia, Tecnologia lattiero-casearia e chimica enologica
- Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari
- Analisi degli alimenti
- Certificazione di qualità e sicurezza alimentare
- Salubrità degli alimenti
- Nutrizione ed educazione alimentare
- Macchine ed impianti per la trasformazione e conservazione
- Biochimica degli alimenti e chimica analitica
- Economia e politiche del sistema agro-alimentare
- Principi di Genetica, Biologia delle piante alimentari, Zoologia Produzioni erbacee e qualità delle materie prime, Produzioni arboree
- Alterazioni da agenti animali, Alterazioni da agenti microrganici ed abiotici, Produzioni animali e qualità delle materie prime,
- Tesi in Biologia e Biotecnologia degli Alimenti dal titolo "BIOTECNOLOGIE PER LA BIOPRESERVAZIONE DEI FORMAGGI FRESCHI A PASTA FILATA" Relatore: Marco GOBBETTI

8 Aprile 2019-
8 Luglio 2019

Abilitazione all'insegnamento nelle scuole secondarie di primo e secondo grado

Università Telematica "PEGASO" – Napoli (Italia)

- Psicologia generale
- Antropologia culturale
- Tecnologie dell'istruzione e dell'apprendimento
- Didattica dell'inclusione

COMPETENZE PERSONALI

Capacità e competenze relazionali: capacità di lavoro in team, abilità relazionale, intelligenza sociale

Capacità intellettuali: modalità e disponibilità all'apprendimento, flessibilità di pensiero, analisi

Capacità tecnico gestionali: decisionalità, organizzazione, pianificazione

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: italiano

Altre lingue	COMPRENSIONE		PARLATO		SCRITTO
	Ascolto	Lettura	Interazione	Orale	
INGLESE (Certificazione IELTS)	B2/C1	B2/C1	B2/C1	B2/C1	B2/C1
SPAGNOLO	B1	B1	B1	B1	B1
Livelli A1 e A2: Utente base – B1 e B2: Utente autonomo – C1 e C2: Utente avanzato					

ULTERIORI INFORMAZIONI

Servizio militare: NO

Patente: B

Certificazioni: IELTS B2, ECDL

Hobby: Palestra, calcio.

Dicono di me: Corretto, determinato, serio.

Dico di me: Determinato, rispettoso, serio.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2006 n°196 – "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 – (Regolamento UE 2016/679) ai fini della ricerca e selezione del personale.

Li, 19/02/2022
Firma in originale

