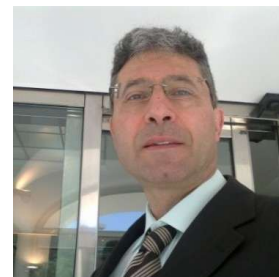


# Vincenzo Villani



Tecnologo Alimentare e Dottore Agronomo con oltre 35 anni di esperienza apicale nella Gestione Qualità, Sicurezza Alimentare (HACCP) e Ricerca e Sviluppo (R&S) per leader del settore come Gruppo Italtipizza, Gruppo De Cecco e Findus.

## AREE DI EXPERTISE

- ❖ Gestione Qualità
- ❖ Sicurezza Alimentare e HACCP
- ❖ Laboratorio Analisi
- ❖ Ricerca e Sviluppo
- ❖ Legislazione alimentare
- ❖ Miglioramento continuo

## CERTIFICAZIONI E CORSI

2020 - **Abilitazione alla Professione di Tecnologo Alimentare** - Università di Teramo

2015 - **Assaggiatore Professionale di Olio d'Oliva** - LACI Pescara

2010 - **Auditor Qualificato ISO 9001** - Bureau Veritas

2006 - **Abilitazione alla Professione di Dottore Agronomo** – Università Cattolica di Piacenza

Ulteriori corsi: sicurezza alimentare, legislazione alimentare, OGM, allergeni, auditing, Sistemi di Gestione della Qualità ISO, BRC, IFS, GLOBALGAP contaminanti, micotossine, additivi, glifosate, controllo statistico di processo.

## ESPERIENZE PROFESSIONALI

### GRUPPO ITALPIZZA



#### Responsabile Qualità

Modena • 03/2025 – corrente

*Pizze surgelate e prodotti da forno ATM*

#### Responsabile Acquisti materie prime

Modena • 12/2022 – 02/2025

*Pizze surgelate e prodotti da forno ATM*

- Acquisto materie prime per stabilimenti Italtipizza, Italforno, Mantua

### CONSULENTE AZIENDALE

Modena, Latina • 10/2020 – 11/2022

*Pizze surgelate e prodotti da forno ATM e industria dolciaria*

- Progetti di Ricerca e Sviluppo e Qualità

### GRUPPO DE CECCO



#### ○ Responsabile Controllo Qualità / Ricerca e Sviluppo

Fara S.Martino, Chieti (CH) • 06/2012 - 06/2020

*Pasta, grano, farine e prodotti da forno, olio e gnocchi*

- Responsabile controllo qualità **materie prime** grano, olio, semole, sfarinati al prodotto finito pasta e olio, **laboratorio** e linee di produzione (**responsabile laboratorio per analisi fisico-chimiche, microbiologiche e sensoriali**)

- Redazione **capitolati tecnici** per acquisti da copacker e fornitori

- Gestione R&S: sviluppo ricetta, dalle materie prime/fornitori al prodotto finito



### FINDUS (UNILEVER)

#### ○ Responsabile Qualità

Cisterna di Latina (LT) • 06/1997 - 05/2012

*Vegetali, pesce, carni, piatti pronti, snack e pizze surgelate*

(continua) ►

## LINGUE PARLATE

- Italiano - Madrelingua (C2)
- Inglese - Avanzato (C1)

## INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

### Luogo e data di nascita:

Angri (SA), 18/12/1962

### Referenze su richiesta

### Disponibile a trasferte

- Responsabile **assicurazione e controllo qualità di materie prime**, processi e prodotti surgelati, **laboratorio analisi** e linee di produzione
- Gestione **certificazioni** ISO 9001, ISO 17025, ISO 14001, BRC e IFS
- Lead Auditor Europeo in vari stabilimenti Unilever in Europa

#### ○ Responsabile di Produzione

Cisterna di Latina (LT) • 06/1992 - 05/1997

*produzione prodotti vegetali surgelati*

#### ○ Responsabile Ricerca e Sviluppo

Cisterna di Latina (LT) • 04/1990 - 05/1992

*Prodotti surgelati vegetali*

#### ○ Assistente Qualità

Cisterna di Latina (LT) • 05/1986 - 03/1990

- Controllo Qualità processi e prodotti



## LA DORIA INDUSTRIA CONSERVE

#### ○ Tecnico Controllo Qualità

Angri (SA) • 07/1985 - 10/1985

*Conserve*

- Controllo qualità materie prime, processo e prodotti finiti frutta, pomodoro e legumi.

## FORMAZIONE ACCADEMICA

**Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (110 e lode/110)**

**2020**, Università degli Studi di Teramo

**Laurea in Viticoltura e Enologia (110 e lode/110)**

**2014**, Università degli Studi di Teramo

**Laurea Vecchio Ordinamento in Scienze Agrarie (109/110)**

**1985**, Università degli Studi Federico II di Napoli

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali - d.lgs.

196/03 e art. 13 Reg. UE GDPR 679/16.

Dott. Vincenzo Villani

25-05-2026