

GUMIERO MATTEO

Direttore
Operativo
FOOD

PROFILO

Professionista capace di abbinare competenze accademiche con la velocità decisionale richiesta dalla realtà industriale. Ha sviluppato nel tempo (10+ anni) diverse skill frutto di varie esperienze multisettoriali (ricerca, processi industriali, misura della Qualità, lancio di prodotto, divulgazione) in ambito alimentare. I suoi obiettivi sono mirati al mantenimento della Qualità, alla riduzione dei costi ed alla rivalorizzazione degli sprechi, sempre attraverso una costruzione di un team di lavoro valido e flessibile. Ambisce a ruoli di Project – Coordination – R&D – QA Manager, senza porsi limiti in ambito di impiego nei settori Food/Healthy Foods/Food packaging.

CONTATTI



LINGUE

Italiano Parlato	● ● ● ● ● ● ●	■ ■
Italiano Scritto	● ● ● ● ● ● ●	
Inglese Parlato	● ● ● ● ● ○ ○	🇬🇧
Inglese Scritto	● ● ● ● ● ● ○	
Francese Parlato	● ● ● ● ● ● ●	■ ■
Francese Scritto	● ● ● ● ○ ○ ○	

COMPETENZE

Excel	■■■■■■■■■■
Word	■■■■■■■■■■
Powerpoint	■■■■■■■■■■
Social media	■■■■■■■■■■

ESPERIENZA

Nov. 2023 – presente

Sauris di Sotto (UD) - Italia

PROSCIUTTIFICIO WOLF SAURIS S.p.A.

Direttore Operativo

- Ottimizzare e migliorare i processi produttivi, organizzativi e gestionali
- Supervisionare e coordinare le risorse umane ed economiche
- Sviluppare e favorire l'implementazione di nuovi prodotti e processi (ad es., affettamento prodotti carnei stagionati)
- Sostenere le pratiche procedurali in affiancamento con l'Ufficio Qualità

Nov. 2015 – Ott. 2023

San Daniele del Friuli (UD) - Italia

FRIULTROTA di PIGHIN s.r.l.

Responsabile Assicurazione Qualità

- Definire una struttura organizzativa volta a soddisfare gli standard di Qualità prodotto (MSC/ASC, BIO, ecc.)
- Risolvere le problematiche producendo soluzioni sostenibili in ambito di Sicurezza Alimentare (patogeni, MOH, MOCA, ecc.)
- Pianificare le attività di controllo e miglioramento continuo dei processi produttivi intra ed inter reparto
- Gestire i rapporti con enti preposti ai controlli (sanitari, veterinari, certificatori)
- Programmare gli approvvigionamenti e gestire gli acquisti (1/1,5 mln €/anno) di materie prime e *food packaging*
- Gestire l'etichettatura alimentare in conformità ai requisiti nazionali ed internazionali (EU, FDA)
- Sviluppare nuovi prodotti per ampliare le opportunità di mercato (focus benessere ed estensione *shelf-life*):
 - sviluppare filiera in *outsourcing* per la produzione di alimento in Omega-3 ad elevata *shelf-life*
 - gestire i costi di progetto ed il personale coinvolto
 - curare la divulgazione scientifica e la bibliografia di riferimento (<https://www.30-70.it/>)

Skill acquisite: *controllo costi – pianificazione – leadership – gestione rapporti fornitori – coordinamento – problem solving – R&D*

Nov. 2012 – Gen. 2015

Torino (TO) - Italia

GRUPPO DI LAVORO PRIVATO

Consulente alimentare

- Coordinare i rapporti tra i diversi partner coinvolti
- Sviluppare prodotti alimentari/diete per la clientela affetta da intolleranze, gestendo portfolio clienti (+900 clienti)

Skill acquisite: *sviluppo prodotti – leva commerciale – social*

Apr. 2008 – Ott. 2008

Sedegliano (UD) - Italia

ARCADIA s.r.l.

Responsabile sviluppo *food packaging*

Skill acquisite: *processo blown film – sviluppo analisi controllo*

FORMAZIONE

Dottorato di Ricerca in Scienze degli Alimenti

2009 - 2012 *Università degli Studi di Udine*

Abilitazione all'Esercizio della Professione di Tecnologo Alimentare

2009 - presente *Università degli Studi di Udine*

Laurea Magistr. LM, Scienze e Tecnologie Alimentari

2002 - 2008 *Università degli Studi di Udine – voto 110/110*