

EUROPEAN  
CURRICULUM VITAE  
FORMAT



## Informazioni personali

Nome / Cognome **Chiara Delbono**  
Indirizzo Via Roccaprebalza, 47 – Berceto (PR)  
E-mail [Delbono.chiara@gmail.com](mailto:Delbono.chiara@gmail.com)  
Cittadinanza Italiana  
Data di nascita 05 Agosto 1983  
Stato civile Nubile

## Esperienza professionale

Data **Dal 01 Maggio 2016 ad oggi**  
Azienda ESSELUNGA S.p.A.  
Posizione ricoperta **Responsabile Ufficio Ricerca e Sviluppo (sede di Parma)**  
Principali attività e responsabilità

- ✓ Attività di sviluppo di nuovi prodotti per i vari ambiti dello Stabilimento
  - Area Bakery: prodotti lievitati (es. pan bauletto), frolle, colati
  - Area Pastificio: paste fresche all'uovo e ripiene, pasta fresca di semola
- ✓ Particolare focus su Ricette della Tradizione, prodotti che seguono Trend di consumo di influenza estera (es. Cupcakes) e soprattutto nuove ricette "Equilibrio" che prevedono claim nutrizionali di carattere salutistico (ricchi in fibre, a ridotto contenuto di zuccheri e/o grassi)

Data **Dal 28 Agosto 2006 al 30 Aprile 2016**  
Azienda HEINZ Italia S.p.A.  
Posizione ricoperta **R&D Global Product Development**  
Principali attività e responsabilità **Responsabile (ad interim) dei reparti di produzione e confezionamento Latte in polvere e liquido**  
**Responsabile (ad interim) dei reparti di produzione e confezionamento Pasta e prodotti di pasta**

- ✓ Attività di programmazione della produzione e sviluppo di nuove piattaforme Tecnologiche, es. Idrolisi enzimatica delle proteine, Fermentazione farine di cereale
- ✓ Sviluppo di prodotti per Baby Food, in particolare cereali per lo svezzamento, destinati sia al mercato domestico che internazionale
- ✓ Attività gestionali relative alla gestione di impianti di produzione di Biscotti, Pasticcini
- ✓ Gestione degli impianti e delle procedure aziendali di gestione Produzione, Qualità e Sicurezza
- ✓ Project Management

Posizione ricoperta **Assets and Process Capability Manager**  
01 ottobre 2010–01 ottobre 2011

<p>Principali attività e responsabilità</p>	<p>Per i reparti di:          Produzione Latte liquido e Latte in polvere, Produzione e Confezionamento Cereali Precotti, Confezionamento latte in polvere</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Interagire con i team di Manutenzione centrale ed Engineering per il coordinamento e la migliore realizzazione degli interventi, compresa la manutenzione di 1° e 2° livello</li> <li>✓ Analizzare le performance degli impianti e proporre azioni correttive</li> <li>✓ Facilitare l'implementazione del sistema HGPS (six sigma)</li> </ul>
<p>Posizione ricoperta</p>	<p><b>Assistente Tecnico per valutazioni ed acquisti per il reparto Engineering &amp; Maintenance</b>          01 marzo 2007–31 gennaio 2010</p>
<p>Principali attività e responsabilità</p>	<p>Project Management ed in specifico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Studio e sviluppo di nuove soluzioni tecnico impiantistiche nei vari settori di produzione per quanto riguarda la Direttiva Allergeni e problemi di Cross Contamination</li> <li>✓ Studio di soluzioni impiantistiche per la tracciabilità alimentare</li> <li>✓ Validazione di impianti di processo per la sterilizzazione dei latti</li> <li>✓ Studio e sviluppo di nuovi progetti di Saving energetico ed economico</li> <li>✓ Applicazione della metodologia Six Sigma (Green Belt)</li> <li>✓ Implementazione e gestione globale di qualità e sicurezza degli standard operativi Heinz</li> </ul>
<p>Posizione ricoperta</p>	<p><b>Analista al reparto Quality Assurance</b>          Dal 28 Agosto 2006 al 28 Febbraio 2007</p>
<p>Principali attività e responsabilità</p>	<p><b>Laboratori: CHIMICO ed ORGANOLETTICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Controllo qualità delle materie prime in ingresso, dei prodotti finiti e dell'acqua di stabilimento</li> <li>✓ Tracciabilità delle materie prime in ingresso</li> <li>✓ Analisi chimiche inerenti a materie prime e prodotti finiti (in particolare latte liquido ed in polvere)</li> </ul>
<p><b>Istruzione e formazione</b></p>	<p>Data (da-a) 27 marzo 2007–18 marzo 2013</p>
<p>Livello nella classificazione</p>	<p><b>Università degli Studi di Parma</b> – Facoltà Scienze e Tecnologie Alimentari  <b>Laurea Specialistica In Scienze e Tecnologie Alimentari</b> - Valutazione: 110/110 con Lode          Tesi svolta presso H.J. Heinz, con la collaborazione del Dipartimento di Tecnologie Alimentari dell'Università di Parma.          Relatori: Dott. Marco Trezzi, Dott.ssa Emma Chiavaro          Argomento di Tesi: "EFFETTO DI <math>\alpha</math>- E GLUCOAMILASI SU FORMULAZIONI PER L'INFANZIA", l'effetto di tali enzimi è stato investigato in cereali per lo svezzamento trattati con modalità e tempi differenti; ne sono stati approfonditi sia gli aspetti chimici che reologici.</p>

Data (da-a) Dal 2002 al 27 Marzo 2006  
**Università degli Studi di Parma – Facoltà Scienze e Tecnologie Alimentari**  
 Livello nella classificazione **Conseguito Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari. - Valutazione: 110/110**  
 Oggetto della tesi E' stata studiata la formazione di Acrilammide in diverse varietà di patate, fritte in oli diversi a differenti temperature, sviluppando la parte analitica di estrazione di tale sostanza e correlandola al contenuto di amminoacido Asparagina presente nella patata cruda, sostenuta suo principale precursore in diverse pubblicazioni scientifiche.

Data (da-a) Dal 1997 al 2002  
**Liceo Scientifico Statale "G.Marconi" di Parma**  
 Livello nella classificazione **Diploma di Maturità Scientifica – Valutazione 100/100**

## Capacità e competenze personali

Madrelingua(e) **Italiano**

Altre Lingue **Inglese**  
 Comprensione: livello alto per ascolto e lettura (C1/2)  
 Parlato: livello alto per ascolto e lettura (C1/2)  
 Produzione scritta: C2

Competenze comunicative Mi piace il lavoro di team, perchè mi porta ad interagire con altre persone. Nell'ambito dei lavori precedenti ed in corso, ho sviluppato buone capacità comunicative, differenziando il tono a seconda dell'ambito e della Seniority dell'interlocutore

Competenze organizzative e gestionali Buona esperienza nella gestione dei progetti, soprattutto nell'ambito di Team multidisciplinari Esperienza di gestione delle persone, in particolare 35 operatori negli ambiti di produzione e confezionamento

Competenze professionali Buona padronanza dei processi tecnologici relativi alla produzione di:

- ✓ Cereali Precotti (Baby food)
- ✓ Latti liquidi UHT, Latti in polvere (Baby food)
- ✓ Idrolisi enzimatica farine di cereale
- ✓ Pani bauletto
- ✓ Crostate e merendine prodotte con diverse tecnologie
- ✓ Pasta fresca e ripiena
- ✓ Prodotti dolciari di carattere artigianale

Capacità e competenze informatiche Ambiente **Windows**, in particolare uso quotidiano dei seguenti programmi:  
 Word, Excel, Power Point, Outlook Express, Internet Explorer e programma di contabilità

BPCS, Software specifici per lo sviluppo di ricette  
*Autocad* per disegno tecnico

**In riferimento alla legge 675/96 “Tutela del trattamento dei dati personali” autorizzo espressamente l’azienda all’utilizzo dei dati personali e professionali riportati nel mio curriculum.**