



Silvano Bedogni

Data di nascita: 02/02/1957 | **Telefono:** (+39) 3357571423 (Cellulare) | **Indirizzo e-mail:**

silvano@tecnalim.com | **Address:** Via Beethoven 45, 42122, Reggio Emilia, Italy (Work)

● **ESPERIENZA LAVORATIVA**

REGGIO EMILIA, ITALIA

ADDETTO AL CONFEZIONAMENTO E MAGAZZINO C.C.S.E.

REGGIO EMILIA, ITALIA

RESPONSABILE AVVIAMENTO IMPIANTI AGIP-GIZA

Responsabile avviamento impianti biogas

Responsabile avviamento e gestione impianti a osmosi inversa, crioconcentrazione, ultrafiltrazione

MODENA, ITALIA

RESPONSABILE PRODUZIONE REPARTO PROSCIUTTI COTTI E ELABORATI AVICOLI IMAS COTTI

Pianificazione e organizzazione della produzione

Acquisti

Gestione personale

Controllo qualità

REGGIO EMILIA, ITALIA

DIRETTORE DI PRODUZIONE RE.CA.

Pianificazione produzione

Pianificazione acquisti

Gestione del personale

Ricerca e Sviluppo

Controllo qualità

ALESSANDRIA, ITALIA

DIRETTORE DI STABILIMENTO - AMMINISTRATORE DELEGATO GRUPPO ALIMENTARE CALLIANETTO

Gestione dello stabilimento

Pianificazione e organizzazione della produzione

Responsabile della manutenzione

Ricerca e Sviluppo

Assicurazione Qualità

ATTUALE

LIBERO PROFESSIONISTA

Ricerca e sviluppo per conto dei clienti di nuovi prodotti alimentari

Progettazione di nuove linee di produzione

Progettazione di nuovi stabilimenti

Studio applicativo di ingredienti e additivi alimentari

10/09/2003 - ATTUALE - REGGIO EMILIA, ITALIA

TITOLARE - AMMINISTRATORE DELEGATO I.T.ALI. SRL INGREDIENTI E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Fondatore della I.T.ALI. srl che si occupa della R&D per conto dei clienti e della produzione e distribuzione di miscele e semilavorati alimentari basati su ingredienti, additivi, aromi. I prodotti sono realizzati sulle specifiche esigenze della clientela e confezionati in confezioni dose. I settori serviti sono elaborati di carne, pasta fresca ripiena, gastronomia, elaborati a base pesce, elaborati vegetali. Ultimo sviluppo sono i prodotti per una alimentazione particolare, con autorizzazioni ministeriali per la disfagia.

● **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

REGGIO EMILIA, ITALIA

PERITO INDUSTRIALE NELLA SPECIALIZZAZIONE DI TECNOLOGIE ALIMENTARI- I.T.I.S. L. NOBILI

VERONA, ITALIA

CORSO DI GESTIONE AZIENDALE- S.D.A. BOCCONI

● **CONFERENZE/SEMINARI**

Insegnamento e Divulgazione

- Seminari presso le scuole primarie e secondarie superiori di Reggio Emilia sui temi della sicurezza alimentare, etichettatura, ecc.
- Relatore al Convegno "Salumi del Trentino. Conoscerli, trovarli, degustarli" con relazione sul tema "Aspetti teorici e tecnici nella produzione dei salumi". Cembra 20 novembre 2010.
- Organizzazione ed intervento conclusivo al convegno "Il Valore dell'uomo" - Reggio Emilia 7 maggio 2011
- Relatore dal 2013 di seminari (due ogni anno) presso l'Università UNIMORE, dipartimento di Scienze della Vita sulle tematiche della sicurezza degli alimenti.
- Relatore al seminario CSA di Arezzo "Gli additivi alimentari. Sicurezza alimentare e produttiva" Ottobre 2013
- Seminario al corso per Progettisti Alimentari IFOA Maggio 2015.
- Relatore al seminario "Breve storia dell'alimentazione" (sponsor il Comune di Modena) nell'ambito delle attività legate a Expo 2015.
- Organizzatore e Relatore della tavola rotonda del 9 ottobre 2015 a Expo su "Sicurezza dagli alimenti dal campo alla tavola. La parola agli operatori."
- Relatore al corso "Etichettatura dei prodotti alimentari. Casi pratici sulle indicazioni degli ingredienti in etichetta" organizzato da ATS. Milano 22 novembre 2016.
- Coordinatore e relatore al convegno "Sicurezza bene comune". Reggio Emilia 19 maggio 2017.
- Docente al Corso ITS Tech&Food di Parma per Tecnico superiore in Design di Prodotto e Packaging per l'Agroalimentare, anno 2022.

● **ATTIVITÀ SOCIALI E POLITICHE**

- Iscritto al Collegio dei Periti Industriali e Periti Industriali Laureati di Reggio Emilia dal 1994.
- Membro del Consiglio Provinciale del Collegio dei Periti Industriali dal 1998 al 2017 successivamente dal 2021. Attualmente Vice-Presidente.
- Presidente del Collegio Provinciale di Reggio Emilia dal 2009 al 2017.
- Coordinatore della Federazione Regionale dei Periti Industriali e dei Periti Industriali Laureati dell'Emilia Romagna dal 2009 al 2013.

● **ATTIVITÀ SVOLTA**

Note sull'attività svolta

- Dall'inizio dell'attività professionale ho sviluppato un notevole numero di nuovi prodotti alimentari, per le marche italiane ed estere (Spagna, Francia, Slovenia, Germania, Ungheria, Polonia).
- Collaboro in modo costante con organizzazioni di ricerca a livello nazionale, quali l'Università di Modena e Reggio Emilia (UNIMORE), con l'Università di Udine (UNIUD) e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, per lo sviluppo di nuovi ingredienti, additivi e per le loro applicazioni.
- Collaboro, con contratto di esclusiva, con la ditta spagnola Vedeqsa, per lo sviluppo di nuovi additivi. In particolare ho partecipato alla messa a punto e sviluppo applicativo del nuovo additivo Etil-Lauroil-Arginato (E243), approvato da EFSA nel Maggio 2014.
- Collaboro con la ditta tedesca NECKS per lo sviluppo di nuovi antiossidanti naturali, estratti da vegetali quali origano, the verde, erbe mediterranee e la loro diffusione sul mercato nazionale.
- Nel 2003 ho fondato la ditta I.T.ALI. srl Ingredienti e Tecnologie Alimentari, di cui sono tuttora titolare e Presidente del CdA, che sviluppa, produce e distribuisce formulati e intermedi per l'industria alimentare. Inoltre I.T.ALI. si occupa di sviluppo di nuovi prodotti alimentari, come R&D esterna delle aziende clienti.
- Dal 2019 abbiamo iniziato un'attività di produzione di alimenti per un'alimentazione particolare dedicata alla disfagia, ottenendo l'autorizzazione ministeriale.
- Nell'ambito di questa attività mi sono occupato, oltre che della R&D e dell'organizzazione dell'azienda, dello studio, progettazione e realizzazione del nuovo stabilimento I.T.ALI. , inaugurato a luglio 2017. Per questo progetto mi sono occupato dell'individuazione delle soluzioni tecniche innovative, dell'assistenza alla progettazione, scelta dei materiali, coordinamento del cantiere, individuazione dell'impiantistica e dell'avviamento degli impianti. Nel nuovo stabilimento sono stati inseriti nuovi impianti e macchinari, pensati e realizzati su mia specifica.
- Durante il periodo della mia presidenza del Collegio dei Periti Industriali di Reggio Emilia ho concorso all'attività della categoria, partecipando a numerose manifestazioni, convegni, assemblee, portando il contributo del Collegio di Reggio Emilia e mio personale.
- Ho partecipato, quale delegato, al Congresso Straordinario del novembre 2014 dei Periti Industriali e dei Periti Industriali Laureati.
- Attualmente sono membro e referente del Gruppo di Lavoro della specializzazione Tecnologie Alimentari del CNPI.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.L. 30 giugno 2003 n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e successive modifiche

Reggio Emilia, 11/03/2026