

Curriculum Vitae

Informazioni personali

Nome / Cognome **Mirko Volpato**
Indirizzo(i) **49, via Braglio, 36010, Carrè (VI).**
Telefono(i) **3409888845**
E-mail **mirko.volpato.88@gmail.com**
Cittadinanza Italiana
Data di nascita 4 Febbraio 1988
Sesso Maschio



Presentazione

Sono un biotecnologo agroalimentare con 9 anni di esperienza nel settore R&D e qualità, in particolare per quanto riguarda i prodotti derivanti da cereali e legumi nel settore della panificazione/pastificazione.

Opero a 360 gradi nel comparto tecnico, gestendo i progetti assegnati in tutte le fasi di sviluppo, dallo studio di fattibilità, all'industrializzazione seguendo in ogni fase gli aspetti qualitativi e coordinando tutte le funzioni coinvolte per il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Negli ultimi anni ho avuto l'opportunità di guidare alcuni progetti per lo sviluppo di filiere produttive sostenibili, e diversi progetti finanziati (POR FESR e MISE) nonché di collaborare con università e centri di ricerca nazionali. Attualmente gestisco un team di due persone a riporto diretto.

Con la mia esperienza, acquisita nel corso degli anni, possiedo una buona conoscenza della filiera alimentare sotto il punto di vista tecnico. Questo mi permette di valutare in maniera efficace i bisogni e le richieste del mercato e dei clienti supportando possibili scelte/strategie aziendali; ho acquisito ottime capacità di gestione e coordinamento (risorse, tempi e budget). Sono in costante aggiornamento su tecniche e tendenze riguardanti le tecnologie di trasformazione, la qualità e lo sviluppo prodotto. Appassionato di agronomia, alimentazione e meccanica, curioso e intraprendente, sono sempre alla ricerca di novità e in costante formazione. Restauro di moto d'epoca, homebrewing e agricoltura sono i miei hobby, accompagnati da una buona dose di "voglia di fare".

Esperienza professionale

Nome azienda	Grandi Molini Italiani S.p.A.
Tipo di attività o settore	Molitura dei cereali
Date	Gennaio 2021 _ presente
Lavoro o posizione ricoperti	R&D Project leader
Principali attività e responsabilità	In qualità di Project leader mi occupo di pianificare, coordinare e monitorare tutte le fasi e le persone coinvolte nel processo di sviluppo di un nuovo prodotto/processo, garantendo il flusso di informazioni, l'integrazione del team e la risoluzione dei problemi. I principali progetti che seguo riguardano il processo di lavorazione dei cereali, lo sviluppo di prodotti da forno e pasta, sia per progetti interni che come supporto al cliente. Gestisco le attività di controllo normativo su etichette e packaging e il rilascio/aggiornamento della documentazione tecnica, nonché la stesura delle procedure operative per il controllo qualitativo di nuovi prodotti o ingredienti; mi occupo di ricerca e validazione di nuovi ingredienti e audit fornitori. Conduzione di test industriali e pre-industriali, con raccolta ed elaborazione statistica dei dati. Gestisco 2 risorse a riporto diretto. Mi occupo inoltre di individuare e mantenere rapporti istituzionali con istituti di ricerca e università (in Italia e all'estero) al fine di sviluppare partnership scientifiche. Ho avuto inoltre l'opportunità di partecipare e coordinare progetti finanziati (POR FESR, MISE e Horizon). Possiedo la certificazione di lead auditor sistemi ISO 22000 e HACCP
Date	Gennaio 2018_ Gennaio 2021
Lavoro o posizione ricoperti	R&D Specialist
Principali attività e responsabilità	Progettazione e industrializzazione di nuovi prodotti (farine e prodotti da forno). Redazione documentazione tecnica, sia per i prodotti acquistati che per i nostri prodotti (schede prodotto). Controllo normativo etichette. Verifica metrologica e tecnologica delle apparecchiature di laboratorio.

Nome azienda CerealVeneta srl
Tipo di attività o settore Pulitura, molitura e termotrattamento di cereali e legumi

Date Luglio 2016 - Aprile 2017
Lavoro o posizione ricoperti **Quality assurance and control specialist**

Date Luglio 2015 a Dicembre 2015
Lavoro o posizione ricoperti **Quality assurance and control specialist**

Nome azienda Università degli Studi di Padova, dipartimento DAFNAE
Tipo di attività o settore Università

Date Luglio 2013 a Luglio 2015
Lavoro o posizione ricoperti Borsista di ricerca presso il laboratorio LabGEN, dipartimento DAFNAE, Università degli Studi di Padova.

Principali attività e responsabilità Sono stato coinvolto in programmi di miglioramento e protezione genetica di colture cerealicole e orticole. Il mio lavoro si è concentrato su programmi MAS (Marker Assisted Selection), MAB (Marker Assisted Breeding), genetica di popolazioni, identificazione di specie, verifica della purezza genetica in lotti di seme, rilevamento OGM e tracciabilità genetica degli alimenti. Gestione dei rapporti con clienti e fornitori

Istruzione e formazione

Date **Marzo 2017**

Titolo della qualifica rilasciata Lead Auditor di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare ISO 22000:2005
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione CSQA - Via san Gaetano, 74 36016 Thiene (VI)

Date **Marzo 2015 - Novembre 2015**

Titolo della qualifica rilasciata Master in Biotecnologie per l'impresa - General management
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione CUOA Business School - Villa Valmarana Morosini 36077 Altavilla Vicentina (VI)

Date **2011 -2013**

Titolo della qualifica rilasciata Laurea specialistica in Biotecnologie per l'alimentazione
Votazione 110/110 lode
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Padova

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e) **Italiano**

Altra(e) lingua(e) **Inglese**

Autovalutazione
Livello europeo ()*

Inglese

Comprensione		Parlato		Scritto	
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale		
B1	B1	A2	A2	B1	

PROGETTI

PIGRANI: IMPIEGO DI GRANI PIGMENTATI PER LO SVILUPPO DI PRODOTTI ALIMENTARI TRACCIABILI AD ALTO VALORE AGGIUNTO NATURALMENTE RICCHI DI MOLECOLE BIOATTIVE

2021-in corso

Il progetto PIGRANI prevede la valorizzazione di selezionate varietà di grani pigmentati (naturalmente più ricchi in antiossidanti) adattati agli areali del Sud Italia. Il progetto intende apportare delle importanti innovazioni nei sistemi di produzione, trasformazione e controllo dei prodotti alimentari funzionali a base di sfarinati di grano, come pasta, pane e prodotti da forno.

Progetto finanziato con PON "imprese e competitività" 2014-2020

Soggetti partecipanti: BONASSISALAB S.R.L. (Capofila), PROMOLOG S.R.L., Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA-CI)

NUTRIGRANO: Realizzazione di nuovi alimenti Nutraceutici attraverso la messa a punto di fertilizzanti Innovativi e la biofortificazione delle farine di Grano
2019-2021

Il progetto ha come obiettivo lo sviluppo di prodotti alimentari ad alto valore aggiunto partendo da una materia prima, il grano, arricchito di composti bioattivi attraverso un nuovo sistema di fertilizzazione fogliare a basso impatto ambientale, e la successiva ottimizzazione del processo di produzione e trasformazione per massimizzare l'estrazione di tali composti bioattivi ed aumentare la salubrità e le caratteristiche nutraceutiche lungo tutta la filiera

Progetto finanziato con il POR FESR 2014-2020 Regione del veneto

Soggetti partecipanti: : PROMOLOG S.R.L. (CAPOFILA), FOMET S.P.A., TERRE DEL DELTA S.C.A

Programma BIONET (Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario) - Gruppo di lavoro cerealicolo

lug 2013 – dic 2014

PUBBLICAZIONI

Frittelli, A., Botticella, E., Palombieri, S., Masci, S., Celletti, S., Fontanella, M. C., Astolfi, S., De Vita, P., Volpato, M., Sestili, F. (2023). The suppression of TdMRP3 genes reduces the phytic acid and increases the nutrient accumulation in durum wheat grain. *Frontiers in Plant Science*, 14, 46.

Cobalchin, F., Volpato, M., Modena, A., Finotti, L., Manni, F., Panozzo, A., & Vamerli, T. (2021). Biofortification of Common Wheat Grains with Combined Ca, Mg, and K through Foliar Fertilisation. *Agronomy*, 11(9), 1718.

Palumbo F., Volpato M., Avite E. Barcaccia G. (2015). Developing the first set of SSR loci for breeding F1 hybrids of fennel (*Foeniculum vulgare* Mill.), SIGA

Barcaccia G., Volpato M., Gentilini R., Abeli T., Galla G., Orsenigo S., Citterio S., Sgorbati S., & Rossi G. (2015). Genetic identity of common buckwheat (*Fagopyrum esculentum* Moench) landraces locally cultivated in the Alps. *Genetic Resources and Crop Evolution*

Volpato M. Cherubin S., Galla G., Barcaccia G. (2014). POPULATION STRUCTURE ANALYSIS OF CORN LOCAL VARIETIES OF BIANCOPERLA, MARANO AND SPONCIO TYPES. Proceedings of the 58th Italian Society of Agricultural Genetics Annual Congress; ISBN 978-88-904570-4-3

Volpato M., Palumbo F., Galla G., Barcaccia G. (2014) DEVELOPING SSR AND AFLP MARKERS FOR BREEDING F1 HYBRIDS OF FENNEL (*FOENICULUM VULGARE* MILL.). Proceedings of the 58th Italian Society of Agricultural Genetics Annual Congress; ISBN 978-88-904570-4-3

Barcaccia G., Volpato M., Cherubin S., Galla G., *et al.* (2014). Programma BIONET (Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario) - Gruppo di lavoro cerealicolo. *Veneto Agricoltura*

Galla, G., Volpato, M., Sharbel, T. F., & Barcaccia, G. (2013). Computational identification of conserved microRNAs and their putative targets in the *Hypericum perforatum* L. flower transcriptome. *Plant reproduction*, 1-21.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679)."

Firma



