

Francesco Caffa

Nato ad Acqui Terme (AL) il 07.04.1960

PRESENTAZIONE

Tecnologo Alimentare, iscritto all'Albo, con una lunga esperienza nella gestione integrata di Operations, Qualità, Sicurezza, Ambiente e Food Safety in aziende food & beverage strutturate, multisito e conto terzi. Dal 2018 opero come Interim/Temporary Manager, coordinando team Qualità e Produzione, guidando progetti di miglioramento continuo e supportando aziende in fasi critiche: apertura di nuovi stabilimenti, ristrutturazioni, ampliamenti, riallineamenti documentali e preparazione audit.

Specializzato nello sviluppo di FSMS complessi, nella gestione di audit interni/esterni, analisi KPI, gestione non conformità, near miss e incidenti, con approccio orientato al miglioramento continuo ed alla cultura della sicurezza. Collaboro efficacemente con Direzione, Produzione, Logistica, Manutenzione e ditte esterne, garantendo conformità normativa e performance operative.

COMPETENZE CHIAVE

- Gestione sistema integrato HSE e Sicurezza alimentare
- Gestione team e coordinamento risorse
- Certificazioni BRCGS, IFS, FSSC 22000, ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001
- Audit interni, clienti GDO/private label, enti certificatori
- HACCP, GMP, allergeni, prerequisiti, Food Defense & Food Fraud
- Gestione NC, CAPA, reclami e miglioramento continuo
- Progettazione e sviluppo FSMS multisito
- Apertura, ristrutturazione e ampliamento stabilimenti
- Formazione del personale e cultura della qualità
- Leadership collaborativa e gestione del cambiamento

ESPERIENZE DI LAVORO

Libero Professionista da gennaio 2018 ad oggi

Interim/Temporary Manager Quality/Production/HSE

Progettazione, gestione e sviluppo del Sistema Qualità in aziende food multisito e con produzioni conto terzi

Coordinamento operativo dei team Qualità e Produzione

Pianificazione e conduzione di audit interni, audit clienti GDO/private label ed enti certificatori

Gestione strutturata di non conformità, piani CAPA, reclami cliente e progetti di miglioramento continuo

Formazione del personale su HACCP, GMP, allergeni, prerequisiti e cultura della qualità

Implementazione e mantenimento certificazioni BRCGS, IFS, FSSC 22000, ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, SEDEX 4 pillars, BIO, IGP, DOP, Kosher, Halal, RSPO, UTZ, Fair Trade

Ispettore delle produzioni biologiche
PCQI, Lead Auditor ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000
Auditor interno IFS Food, BRC e ISO 22005

Progetti 2023/2026:

- Ottenimento della certificazione ISO 9001 per un'azienda di trasporti e deposito (parte di un Gruppo alimentare), con revisione completa del QMS, formazione del personale e gestione dell'audit di terza parte.
- Coordinamento Qualità e Produzione per azienda multisito con ristrutturazione di uno stabilimento e riorganizzazione di un secondo.

Pariani srl da ottobre 2015 a gennaio 2022

Partner & Executive Board Member

Coordinamento Produzione, Qualità, R&D e filiera agricola
Gestione del sistema qualità e delle certificazioni FSSC 22000, BIO, Nocciola Piemonte IGP, Pistacchio di Bronte DOP, Kosher, Halal
Gestione audit GDO e private label
Tre ampliamenti di stabilimento e fatturato incrementato da € 800k a € 5M
Co-inventore del brevetto 102020000019375 – Metodo ed impianto per ottenere olii e farine parzialmente disoleate da frutta secca e semi oleosi e farine associate

Nocciola Marchisio spa da marzo 1997 a maggio 2015

Partner & Executive Board Member

Direttore di Stabilimento / Responsabile Qualità e HSE
Progettazione e gestione del sistema integrato Qualità/Ambiente/Sicurezza
Certificazioni acquisite: BRC, SQMS McDonald's, ISO 14001, OHSAS 18001, SEDEX 4 pillars, BIO/BIO Suisse, Kosher, IGP, Gluten Free
Costruzione di un nuovo stabilimento e tre riprogettazioni di layout
Fatturato incrementato da € 7M a € 25M

Ente Fiera della Nocciola e dei prodotti tipici dell'Alta Langa, dal 2016 ad oggi

Degustazioni guidate della Nocciola Piemonte IGP durante la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba

Italaquae spa (Gruppo Danone) da febbraio 1992 a febbraio 1995

Quality Assurance Manager

Ottenimento certificazione ISO 9002 per lo stabilimento Ferrarelle
Gestione audit, HACCP, formazione operatori
Supporto a progetti di adeguamento impianti

Gervais Danone Italiana spa da giugno 1988 a gennaio 1992

Responsabile Sviluppo Prodotti & Controllo Qualità

Sviluppo prodotti e ingredienti per il dairy fresco
Coordinamento Qualità e rapporti con autorità locali e Ministeri
Partecipazione a progetti di ampliamento ed adeguamento linee produttive

Centro Tecnico del Commissariato Militare, Torino, da ottobre 1985 a ottobre 1986

Sottotenente Commissario: Capo Ufficio Segreteria Affari Generali, Responsabile del reparto produzione.

FORMAZIONE

- 2025 **Corso di formazione per Tecnico per la Sostenibilità e Carbon Management**, Check Fruit, attestato n° 7/TSCM
- 2024 **Master in Scienze Sensoriali**, Università di Pisa, Pisa
- 2019 **Master in Food Safety Management**, CSQA Scuola di Management Agroalimentare, Milano
- 2017 **Corso di formazione per Ispettore delle Produzioni Biologiche – Area Preparazione ed Importazione – Ecogruppo Italia**, Torino
- 2016 **Corso di formazione per Valutatori Sistemi Gestione Qualità** secondo la norma ISO 9001-2015 – AICQ SICEV, Milano
- 2003 **Abilitazione** alla professione di **Tecnologo Alimentare**
- 1988 **Master in Business Administration**, Scuola di Amministrazione Aziendale dell'Università degli Studi di Torino
- 1985 **Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari**, Università degli Studi di Milano.

LINGUE

Inglese (Professional working proficiency B2)

Francese (Full professional proficiency C2)

INTERESSI ed ASSOCIAZIONI

Vice-Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Piemonte e Valle d'Aosta
Socio di: Associazione Italiana di Tecnologie Alimentari (AITA), Associazione Italiana Cultura Qualità (AICQ), European Food Information Resource Network (Euro FIR), Associazione dei Tecnici Ispettori e dei Tecnici Consulenti del biologico (ATBio), Compagnia delle Opere (CDO Piemonte)
Membro del Consiglio Direttivo di Slow Food Alba, Langhe e Roero APS

PRINCIPALI CORSI e CONVEGNI

- 2026 Qualità e gestione dell'acqua alla luce dei più recenti decreti legislativi, Ordine Tecnologi Alimentari Piemonte e Valle d'Aosta, UNITO
- 2025 L'uso dell'aria compressa nel settore alimentare, Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, webinar
- 2025 Accelerare la sostenibilità – Leve di decarbonizzazione e normativa vigente, Confindustria Cuneo/CCIAA Cuneo/MIAC Polo Agrifood, workshop formativo, Cuneo
- 2025 Metodi sensoriali per le tecnologie alimentari e l'alimentazione: **Diploma di Capo Panel**, Università di Pisa, Pisa

- 2025 Il Pest Management, la sicurezza alimentare, le nuove frontiere, Ordine Tecnologi Alimentari Piemonte e Valle d'Aosta, webinar
- 2024 Il nuovo Regolamento UE 2024/1143: come cambia il mondo delle DOP e IGP e dei regimi di qualità, In-formare, webinar
- 2024 La detergenza e sanificazione chimica e utilizzo del vapore culinary pulito e puro nelle aziende alimentari, Ordine Tecnologi Alimentari Piemonte e Valle d'Aosta, Grugliasco
- 2024 Contaminanti fisici nella filiera alimentare, In-formare, webinar
- 2024 Contaminanti chimici nella filiera alimentare, In-formare, webinar
- 2024 Aggiornamento per la certificazione biologica Reg. (UE) 2018/848, INOQ, Moretta