

CURRICULUM VITAE

GIORGIO LA SALA

Nato a Corigliano Calabro (CS) il 2 Agosto 1969

Domiciliato a Mesagne(BR) in Marconi, 207 72023 Mesagne Cell. 0338 9044095

Coniugato

Servizio di Leva assolto (Ufficiale di C.p.l. del Corpo Tecnico dell'Esercito)

TITOLI DI STUDIO

Laurea in INGEGNERIA CHIMICA conseguita il 26.5.95 (110/110 con LODE)

Relatore Prof. GABRIELE IORIO Dir. Dipartimento Ing. Chimica Università della Calabria.

Argomento della Tesi (Fenomeni di trasporto nei processi di separazione a membrana)

Abilitazione alla professione conseguita nel 1996

Iscritto all'Albo professionale degli Ingegneri di Cosenza dal 1996, con numero di

Partita Iva: 02533100786

POSIZIONE ATTUALE

Dirigente (Amministratore Delegato e Direttore Tecnico Scientifico) della società STC s.r.l. con sede legale in Corigliano Calabro via Roma,5 (CS), e sede operativa in Via Murri; 22 Mesagne (BR) società che opera nel campo della ricerca e sviluppo. STC offre servizi tecnologicamente avanzati atti a favorire il trasferimento di tecnologie e di competenze tecnico-scientifiche alle aziende sensibili all'innovazione e che vogliono sviluppare e mettere a punto nuovi beni e/o processi produttivi. STC Opera soprattutto nel settore delle *nuove tecnologie agroalimentare*. Altri suoi settori di interesse sono:

- tecnologie ambientali.
- processi chimici ed elettrochimici;
- ingegneria chimica e dei materiali.

Libero professionista nei settori sopra citati.

PRECEDENTI ESPERIENZE

2002-2006 Responsabile ricerca e sviluppo presso TECH-PRO S.r.l. in C/da Palombara, Mesagne (BR)

Attività svolte:

- sviluppo di processi/prodotti innovativi per il settore agroindustriale;
- gestione di impianti pilota per il trasferimento industriale nell'industria Agroalimentare,
- gestione tecnico-scientifica di ricerca industriale;
- revisione di P&ID di nuove linee;
- start-Up di impianti industriali con grado di automazione elevato;
- contatto di potenziali fornitori di tecnologia in Italia e all'estero per l'acquisizione di prodotti innovativi da studiare, adattare ai processi Tech-Pro;
- partecipazione a fiere ed a manifestazioni del settore agroalimentare per monitorare e segnalare i nuovi orientamenti e le nuove tendenze del settore;
- presentazioni attraverso seminari scientifici in conferenze e convegni in ambito accademico e commerciale.

1997-2002 Ricercatore presso il **Pastis CNRSM**, (Brindisi) Settore R&D, Mansione svolta: (Tecnologo di processi innovativi per il settore agroindustriale e biomateriali). Dal '97 al '99 ha seguito e gestito le fasi tecnico e sperimentali di un progetto finanziato dal MURST per il trasferimento industriale della tecnologia di separazione a membrana, con particolare riferimento al trattamento dei reflui dell'industria casearia, dell'industria olearia, per il miglioramento della qualità dei prodotti nell'industria enologica e per la produzione di succhi di ortofrutta con elevate caratteristiche qualitative. Nel ambito di tale attività si è occupato inoltre della messa a punto di un laboratorio tecnico per prove su membrane semipermeabili.

Da Novembre '99 ad Aprile del 2002 ha gestito gli aspetti tecnico-scientifici di due progetti del PNR Agroalimentare che il Pastis-Cnrsm sta attuando, Tema 9 (Innovazione di Processi per la Produzione di Alimenti Disidratati) e Tema 10 (Stabilizzazione di Alimenti per Alta Pressione).

Nel biennio 2000-2001 è stato il **responsabile di contratto** per l'attuazione di una fase del progetto ITIA-ENEA (Valore del progetto L. 672.000.000), progetto cofinanziato dal fondo Europeo Sviluppo Regionale (FESR). Nell'ambito di tale progetto il PASTIS-CNRSM ha sviluppato tecnologie per il recupero e la valorizzazione di sieroproteine da siero di latte nel settore caseario e per l'ottenimento di nuovi prodotti a base di pomodoro sfruttando la tecnologia di separazione a membrana.

1996-97: HS&EP Engineer presso la società UOP MS S.p.A. (Joint venture tra Allied Signal ed Union Carbide). Sede di lavoro: stabilimento di Reggio Calabria.

Principali attività svolte: Responsabile ufficio Sicurezza, Salute ed Ambiente, membro del team di revisione di P&ID di una linea per la produzione in continuo di zeoliti cristalline sintetiche, Start-Up di un impianto per la concentrazione di soda caustica. Audit interni e training in tema di Sicurezza, Salute ed Ambiente.

Ref. Ing. Domenico Gallizzi Dirigente UOP MS S.p.A Reggio Calabria. Tel.0965 648228

1995-96: Ufficiale di complemento del Corpo Tecnico dell'Esercito; **Responsabile del laboratorio controllo qualità** presso il Servizio Lavorazioni dello STABILIMENTO MILITARE PIROTECNICO DI CAPUA (CE), azienda metalmeccanica del Ministero della Difesa, nella quale si confezionano munizioni ed esplosivi. Ha acquisito nozioni sulle lavorazioni per deformazione meccanica a freddo dei metalli, sui trattamenti termici di bonifica superficiale, e sulla programmazione di macchine a controllo numerico.

Ref. Ten.Col. Romolo Grasso Caposervizio Lavorazioni Stab. Militare di Capua (CE). Tel. 0832-361230

1994-95: Collaboratore scientifico del Dip. di Ingegneria Chimica dell'Università della Calabria, svolge in tale contesto attività di ricerca su problematiche legate all'industria agroalimentare.

Ref. Prof. G. IORIO Dir. Dip. d'Ingegneria Chimica dell'Università della Calabria. Tel. 0984-492038

CORSI ED ESPERIENZE ALL'ESTERO

1993 University of Bath (UK) Cinque mesi d'attività di ricerca nel laboratorio della scuola di ingegneria Chimica. Attività svolta: progetto di un impianto pilota per la produzione di insulina su larga scala e di una colonna cromatografica per la purificazione industriale di macromolecole. Prove di microfiltrazione con membrane ceramiche su soluzione di lievito di birra per lo studio del fouling.

Ref. Prof. J. HOWEL University of Bath, School of Chemical Engineering, Claverton Down Bath UK.

1997 Atlanta USA, Training tenuto dalla "Arthur D. LITTLE" in tema di Health Safety & Environmental Auditing Techniques.

1997 Mobile USA Training in HSE techniques nell'impianto UOP.

1999 Amsterdam Olanda The Center for professional advancement (corso di progettazione d'impianti industriali a membrana, corso diretto da Mark Porter).

1999 Vasteras Svezia ABB (Seminario sull'utilizzo dell'alta pressione per la stabilizzazione dei prodotti alimentari)

1999 Falerna (CS) Convegno europeo di Reologia

2000 Columbus, Ohio USA Training per la gestione di un impianto ad alta pressione per la stabilizzazione di alimenti

2000 Corso di marketing per il trasferimento dell'innovazione tecnologica alle PMI.

2002 Saarbrücken (Germania) corso di formazione per l'utilizzo di software SUPERPRO (analisi di processi chimici e alimentari)

2002 Amsterdam Olanda The Center for professional advancement (corso di progettazione d'impianti industriali a microonde).

PRESENTAZIONI

Trasferimento di Innovazione Tecnologica alle PMI del Settore Agroalimentare Brindisi, PASTIS-CNRSM; 12 Novembre 1999.

Applicazione dei processi a membrana nel settore enologico.

Recupero dei Composti pregiati presenti nel siero di caseificazione prodotto in Basilicata

Matera, Camera di Commercio di Matera 3 Marzo 2000

Risultati sperimentali dell'applicazione di tecnologie a membrana nell'industria lattiero-casearia.

CONOSCENZE STRUMENTI D'INFORMATICA

Programmazione in Turbo Pascal, ACAD light, Power Point, Winword, Excell, simulatore Hysim e altri programmi in ambiente Windows 95.

LINGUE

Buona conoscenza della lingua inglese, perfezionata nei soggiorni all'estero. Conoscenza scolastica del FRANCESE.

3. 1999, Avviamento e messa a punto delle procedure di gestione e dei protocolli analitici dell'impianto per il trattamento di reflui dell'industria lattiero-casearia Rapporto Tecnico della Fase 1.3.1.3.2.
4. 1999 Simulazione di un impianto industriale e analisi dei costi, Rapporto Tecnico della Fase 1.3.1.3.3.
5. 1999, Avviamento e messa a punto delle procedure di gestione e dei protocolli analitici dell'impianto per il trattamento di prodotti enologici, Rapporto Tecnico della Fase 1.3.1.3.4.

Progetto di ricerca: *Innovazioni di processo per la produzione di alimenti disidratati. Tema 9 PNR Agroalimentare.*

6. 2000 Modellazione dei processi di disidratazione osmotica e ad aria su matrici vegetali; Innovazioni di processo per la produzione di alimenti disidratati.

Progetto di ricerca: *Utilizzo di tecnologia per il trattamento in alta pressione per la valorizzazione di prodotti tipici dell'area mediterranea. Tema 10 PNR Agroalimentare.*

7. 2001 Studio preliminare per la messa a punto di nuovi prodotti stabilizzati con tecnologia ad alta pressione

Progetto di ricerca: *Valorizzazione di prodotti lattiero caseari attraverso l'innovazione tecnologica nel processo di trattamento del siero e Sviluppo di tecnologie e processi per l'ottenimento di nuovi prodotti a base di pomodoro; ITIA (FESR)*

8. F. COSENTINO, G. LA SALA 2001 Attività A1 Studio di fattibilità sui processi e le tecnologie
9. F. COSENTINO, G. LA SALA 2001 Attività A2: Sperimentazione pilota in laboratorio
10. F. COSENTINO, G. LA SALA 2001, Attività A3: Sperimentazione in scala semi-industriale delle condizioni ottimali individuate in laboratorio, per il frazionamento e la concentrazione dei derivati del siero e per l'ottenimento dei prodotti innovativi.

Altri Progetti di ricerca

11. 2000 Riutilizzo del siero del latte ed elementi di progettazione di un impianto di Ultrafiltrazione e osmosi inversa; Progetto: Impianto pilota per il recupero dei composti pregiati presenti nel siero di caseificazione POP-FESR 1994-1999 - Misura 9.4 - Ricerca Sviluppo e Innovazione.
12. 2000 Modello termodinamico per la valutazione dei costi nella disidratazione di materiali vegetali; Progetto: Innovazione Tecnologica Per Prodotti Ortofrutticoli Disidratati POP FESR 1994-1999 - Sottomisura 7.4.2.