

CURRICULUM VITAE del Dott. Franco Pirovano

Pirovano Franco si è laureato in Scienze Agrarie presso l'Istituto di Industrie Agrarie della **Facoltà di Agraria** dell'Università degli Studi di Milano ed è iscritto all'**Albo dei Dottori Agronomi e Forestali di Milano** al n°1158.

- Dal 1 agosto 1985 lavora presso la società "**Sacco s.r.l.**" in qualità di responsabile del laboratorio e della produzione di batteri lattici utilizzati nell'industria agro-alimentare, in particolare quella lattiero-casearia, e con il compito precipuo di mettere a punto, ex-novo, sistemi industriali per la preparazione di batteri lattici concentrati e liofilizzati.

- Nel luglio 1988 viene chiamato dalla ditta "**Claind s.r.l.**" come responsabile della progettazione dei piccoli fermentatori soprattutto per seguirne la funzionalità, l'asepsi e gli eventuali problemi legati alle diverse tecnologie di fermentazione.

- Nel marzo 1989 si trasferisce in Svizzera presso il Centro di Sviluppo (Linor) di Orbe, sezione di Microbiologia degli Alimenti, della società "**Nestlé S.A.**". In qualità di responsabile del laboratorio microbiologico segue la preparazione dei batteri lattici, dei bifidobatteri e tutti i problemi connessi alla loro utilizzazione nei prodotti alimentari fermentati afferenti a diversi settori merceologici (lattiero-caseario, delle carni, enologico, delle farine, etc.).

- Nell'ottobre 1990 rientra in Italia in qualità di assistente al Direttore del costituendo **Centro Ricerche** della società **sitia-YOMO S.p.A.** operante nel settore alimentare, con il compito di seguire e organizzare la ricerca nei più svariati campi delle fermentazioni alimentari, agro-zootecniche e nella produzione dei batteri destinati alla preparazione di specialità medicinali. Durante quest'ultima esperienza lavorativa ha inoltre realizzato lo scale-up produttivo di batteri altamente concentrati utilizzati nella preparazione di diversi prodotti probiotici innovativi di cui uno di questi già commercializzato con successo.

- Nel gennaio 1997 assume la **Direzione** dello stesso Centro Ricerche.

- Dall'ottobre 2002 lavora come **Consulente Microbiologico e di Processo** in diversi campi delle fermentazioni: da quello della produzione di batteri lattici e bifidobatteri, a quello alimentare, a quello agro-zootecnico.

In affiancamento a questa attività, nel luglio del 2003, ha costituito la società **MICRO s.r.l.** (www.micro-bio.it) con lo scopo sia di eseguire analisi microbiologiche nei settori nutraceutico (integratori) e cosmetico, alimentare e agro-zootecnico, che di predisporre piani di autocontrollo. La **MICRO s.r.l.**, inoltre, ha come sua missione anche la gestione e il mantenimento di ceppi batterici sia singoli che in miscela e il successivo studio di fattibilità e realizzazione del passaggio di scala nella produzione di biomasse concentrate.

- Ha frequentato diversi **corsi di formazione**.

- Su invito, ha tenuto, in qualità di **docente**, diversi seminari.

- Ha **coordinato**, in qualità di **Project leader** e di responsabile tecnico presso il M.U.R.S.T., un grosso progetto finanziato di durata quadriennale inserito nei **Progetti Nazionali di Ricerca** (P.N.R.).
- Ha **coordinato** tre tesi di laurea in collaborazione con la Facoltà di Scienze Agrarie dell'Università degli Studi di Milano.
- Ha partecipato, come **relatore**, a incontri e seminari.
- E' autore e coautore di 34 **pubblicazioni scientifiche** nel settore della microbiologia con particolare riferimento a quella dei batteri probiotici e a quella alimentare.
- E' contitolare di 4 **brevetti**.