Curriculum Vitae

Francesco Fenga

Studi: Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (Università di Milano); iscritto all'albo dei tecnologi alimentari.

Esperienze di lavoro:

1984-1985 Knorr, sviluppo nuovi prodotti area "dry"

1985- 1996 Pavesi, sviluppo prodotti area pasticceria industriale (mi sono occupato della nuova ricettazione e tecnologia di produzione dei Togo, riformulazione dei Pavesini e Ringo) e crackers (sviluppando i primi crackers insaporiti del mercato italiano e gestendo il miglioramento dei crackers Pavesi)

1996-1998 Barilla: come Category Development manager: mi sono occupato del miglioramento dei crackers Mulino Bianco.

1998-2002 Barilla Technological Innovation Manager, con la responsabilità dello sviluppo di nuove piattaforme tecnologiche e la creazione di progetti finanziati dal MIUR.

2002-2003 Ha fatto parte dell'Innovation team Barilla, uno speciale gruppo di lavoro per la definizione di nuove strategie di innovazione, sotto la guida di Strategos (la stessa società che ha guidato lo sviluppo di Nokia).

2004-2009 Libero professionista come consulente per lo sviluppo di nuovi prodotti.

2009 Apro la Fenga Food Innovation https://www.fengafoodinnovation.com/ , azienda dedicata alla consulenza nello sviluppo di nuovi prodotti, dalla concezione fino all'assistenza tecnico-commerciale; sono anche parte delle attività: formazione del personale in area tecnica e assistenza all'avviamento e/o ottimizzazione di linee industriali.

Sono pro-tempore Presidente del mio albo professionale per Emilia Romagna, Toscana Marche e Umbria
In tale ruolo sono coordinatore di 6 gruppi di lavoro territoriali in collaborazione con 8 Università del territorio di competenza.

Saltuariamente tengo lezioni in svariate università e al master per giuristi alimentari (Fondazione Alma Mater Bologna) su temi legati alle soft skills e alla progettazione di nuovi prodotti alimentari.
Sono autore del libro "Il futuro del cibo".
A partire dall'anno academico 2023-2024 professore a contratto di "Tecnologie dei prodotti dolciari" presso Università Cattolica.

Fenga Food Innovation è anche parte di CLUST-ER agrifood, organizzazione a livello regionale (Emilia Romagna) dedicata al coordinamento dei progetti di innovazione.
Negli anni di attività il focus è stato nello sviluppo (e miglioramento) di nuovi prodotti ricchi di proteine, gluten free, sugar free, con nuovi ingredienti, e Nutraceuticals lavorando direttamente e indirettamente anche con aziende farmaceutiche.

Profilo su linkedin:
https://www.linkedin.com/in/francesco-fenga-7675127/