

INFORMAZIONI PERSONALI

William Loria

OCCUPAZIONE PER LA QUALE
SI CONCORRE
POSIZIONE RICOPERTA
OCCUPAZIONE DESIDERATA
TITOLO DI STUDIO
OBIETTIVO PROFESSIONALE

Agroalimentare

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Ottobre 2003 -

Tecnico di progetto collegato all'esecuzione del "Programma per il sistema qualità nelle filiere agro-alimentari della provincia di Roma"
Responsabile del Sistema Qualità aziendale

Agro Camera (già ARM – Azienda Romana Mercati)
Via dell'Umiltà, 48
00187 Roma

Assistenza tecnica alle imprese agroalimentari del territorio romano e regionale finalizzata al miglioramento delle produzioni attuali e/o allo sviluppo di prodotti nuovi ed innovativi; attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici locali sia in Italia che all'estero; organizzazione e conduzione di assaggi tecnici per accertare la qualità dei prodotti destinati alla certificazione

Attività o settore Agroalimentare

Maggio 2003 - Settembre 2003

Consulente tecnico per il progetto "Campagna Romana" ed i programmi di valorizzazione delle filiere olivo-oleicola e cerealicola

ARM – Azienda Romana Mercati
Via dell'Umiltà, 48
00187 Roma

Assistenza tecnica alle imprese agroalimentari del territorio romano aderenti al marchio collettivo "I Prodotti della Campagna Romana"

Attività o settore Agroalimentare

Gennaio 2003 - Aprile 2003

Assistente di laboratorio (stage)

Istituto Superiore di Sanità
Dipartimento di Chimica dei Cereali – Reparto Micotossine
Viale Regina Elena, 299
00161 Roma

Analisi delle micotossine nei cereali, nel vino e nella birra

Attività o settore Laboratorio Pubblico

Luglio 2002 - Dicembre 2002 **Assistente di laboratorio (stage)**

Istituto Superiore di Sanità
Sezione di Metabolismo e Biochimica Patologica
Viale Regina Elena, 299
00161 Roma

Analisi del DNA per verificare patologie dovute a mutazioni genetiche tramite PCR ed elettroforesi

Attività o settore Laboratorio Pubblico

Maggio 2001 - Febbraio 2002 **Purchasing Manager**

Donatantonio plc
Lupa House
York Way
Borehamwood
Hertfordshire WD6 1PX
Regno Unito

Pianificazione, coordinamento ed esecuzione del programma acquisti, trattativa prezzi, relazioni con i fornitori, ricerca di nuovi prodotti, ispezioni tecniche dei fornitori, design degli imballaggi

Attività o settore Agente, importatore e distributore di prodotti di qualità

Ottobre 1998 - Aprile 2001 **Purchasing Techologist**

Donatantonio plc
Lupa House
York Way
Borehamwood
Hertfordshire WD6 1PX
Regno Unito

Controllo giacenze e stesura dei contratti, relazioni con i fornitori, ispezioni tecniche dei fornitori

Attività o settore Agente, importatore e distributore di prodotti di qualità

Giugno 1997 - Settembre 1998 **Assistant Technical Manager**

Donatantonio plc
Lupa House
York Way
Borehamwood
Hertfordshire WD6 1PX
Regno Unito

Controllo qualità presso il laboratorio interno con analisi chimiche, fisiche ed organolettiche dei prodotti importati, stesura di schede prodotto, progettazione e compilazione del sistema HACCP per la nuova sede dell'ufficio, relazioni con i clienti, ispezioni tecniche dei fornitori

Attività o settore Agente, importatore e distributore di prodotti di qualità

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

 2003 **Laurea in Chimica – Classe n. 21 Scienze e Tecnologie Chimiche**

 Università degli Studi di Roma “La Sapienza”
 Roma

 Tesi sperimentale “Determinazione della struttura del composto del rutenio C₁₉H₁₉O₂ClRu tramite cristallografia a raggi X”

 1996-1997 **MSc Food Science**

 University of Reading
 Regno Unito

Principali materie: Chimica degli alimenti, Trasformazione degli alimenti, Microbiologia alimentare, Nutrizione umana

Due mesi di stage presso la Donatantonio plc con tesi sperimentale sui “Metodi di analisi della qualità dell’olio extra vergine di oliva”

 1993-1996 **BSc Dual Honours Degree in Chemistry and Astronomy**

 University of Sheffield
 Regno Unito

Principali materie: Chimica organica, Chimica inorganica, Chimica fisica, Chimica metallorganica, Chimica degli alimenti, Astronomia, Astrofisica nucleare, Fisica, Informatica

Tesi sperimentale in Chimica ed Astronomia durante l’ultimo anno accademico

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C2	C2	C2	C2	C2
Francese	B2	B2	B2	B2	B2
Spagnolo	A1	A1	A1	A1	A1

 Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze comunicative

- Ottimo spirito di gruppo acquisito durante il periodo universitario e lo stage
- Ottimo spirito di adattamento ad un ambiente multiculturale acquisito durante il periodo universitario e l’esperienza lavorativa all’estero
- Ottimo spirito di indipendenza acquisito durante le esperienze all’estero

Competenze organizzative e gestionali

- Eccellente time management
- Leadership
- Ottimo adattamento al lavoro sotto stress

Competenze professionali

- Ottima padronanza dell’analisi sensoriale come strumento di controllo della qualità dei prodotti

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

- Ottima padronanza degli strumenti di Windows e Microsoft Office (Word, Excel, Power Point, Access, Publisher), E-mail (Microsoft Outlook, Windows Live Mail), Internet (Explorer, Edge, Chrome, Mozilla)

Altre competenze

- Sheffield University: Socio dell'International Students' Committee; rappresentante degli studenti internazionali presso l'Union Council; fondatore e presidente dell'Italian Society
- Maestro di danze caraibiche FITD (dal 2009)
- Servizio militare: in congedo illimitato

Patente di guida

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni
 Presentazioni
 Progetti
 Conferenze
 Seminari
 Riconoscimenti e premi
 Appartenenza a gruppi /
 associazioni
 Referenze
 Menzioni
 Corsi
 Certificazioni

- Il Codice Sensoriale - Olio di Oliva (ISBN-13: 978-88-96666-24-1)
- Assaggiatore di Olio di Oliva (conseguito il 2 marzo 2004, BURL n. 28 del 10-10-2007, GURI Serie Generale n. 91 del 17-04-2008)
- Componente del Panel di assaggio dell'olio extra vergine di oliva della Camera di Commercio di Roma (dal 1 gennaio 2019)
- Componente del Panel di assaggio dell'olio extra vergine di oliva Sabina DOP (dal 1 gennaio 2012 al 31 dicembre 2018)
- Componente del Panel di assaggio dell'olio extra vergine di oliva di OP Latium (dal 1 gennaio 2017)
- Componente del panel di assaggio dei vini DOC e DOCG della Regione Lazio (determinazione n. G08588 del 27 luglio 2016)
- Componente effettivo della Giunta d'Appello per la certificazione dei vini D.O. e I.G.P. (2018-2020)
- Maestro Assaggiatore formaggi ONAF (conseguito l'11 febbraio 2009)
- Docente ONAF (dal 4 ottobre 2012)
- Maestro Assaggiatore salumi ONAS (conseguito il 15 ottobre 2011)
- Docente ONAS (dal 1 marzo 2010)
- Assaggiatore vini ONAV (patente conseguita il 7 aprile 2008)
- Degustatore birre UDB (conseguito il 7 giugno 2022)
- Brand Ambassador (conseguito il 17 dicembre 2012 con il Centro Studi Assaggiatori)
- Conduttore Sensoriale (conseguito il 10 luglio 2010 con il Centro Studi Assaggiatori)
- Panel Leader (conseguito il 18 dicembre 2009 con il Centro Studi Assaggiatori)
- Docente nel corso di laurea in Biotecnologie Agro-alimentari e industriali, terzo anno, insegnamento "Tecnologie di Trasformazione e Conservazione degli Alimenti", SSD AGR/15, presso Sapienza Università di Roma, Facoltà di Scienze Matematiche, fisiche e naturali, a.a. 2021-2022 – 48 ore di lezione (6 CFU) con esame finale (22 settembre 2021-31 gennaio 2023)
- Docente nel Master di "Cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche: l'analisi sensoriale degli alimenti", organizzato dall'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata" a.a. 2019-2020 - Quattro ore di lezione e sessione pratica sull'assaggio di olio di oliva, vino e formaggio (10 ottobre 2020)
- Docente nel corso di laurea in Biotecnologie Agro-industriali, terzo anno, insegnamento "Tecnologie di Trasformazione e Conservazione degli Alimenti", SSD AGR/15, presso Sapienza Università di Roma, Facoltà di Scienze Matematiche, fisiche e naturali, a.a. 2020-2021 – 48 ore di lezione (6 CFU) con esame finale (28 settembre 2020-31 gennaio 2022)
- Docente nel Master di "Cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche: l'analisi sensoriale degli alimenti", organizzato dall'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata" a.a. 2018-2019 - Quattro ore di lezione e sessione pratica sull'assaggio di olio di oliva, vino e formaggio (18 maggio 2019)

- Docente nel Master di “Cultura dell’alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche: l’analisi sensoriale degli alimenti”, organizzato dall’Università degli Studi di Roma “Tor Vergata” a.a. 2017-2018 - Quattro ore di lezione e sessione pratica sull’assaggio di olio di oliva, vino e formaggio (12 maggio 2018)
- Docente nel Master di “Cultura dell’alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche: l’analisi sensoriale degli alimenti”, organizzato dall’Università degli Studi di Roma “Tor Vergata” a.a. 2016-2017 - Quattro ore di lezione e sessione pratica sull’assaggio di olio di oliva, vino e formaggio (21 aprile 2017)
- RAMSES “Rete Aree Mercatali per lo Sviluppo dell’Economia Sostenibile” - Progettazione, organizzazione e realizzazione di attività di profilazione sensoriale di prodotti delle aree dei Gruppi di Azione Locale GAL Elero, GAL KALAT, GAL Etna, GAL Etna e Alcantara (giugno-luglio 2016)
- Docente nel Master di “Cultura dell’alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche: l’analisi sensoriale degli alimenti”, organizzato dall’Università degli Studi di Roma “Tor Vergata” a.a. 2015-2016 - Quattro ore di lezione e sessione pratica sull’assaggio di olio di oliva, vino e formaggio (5 maggio 2016)
- Docente nel Master di “Cultura dell’alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche: l’analisi sensoriale degli alimenti”, organizzato dall’Università degli Studi di Roma “Tor Vergata” a.a. 2014-2015 - Otto ore di lezione e sessione pratica sull’assaggio di olio di oliva, vino e formaggio (10-11 luglio 2015)
- Docente nel Master di “Cultura dell’alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche: l’analisi sensoriale degli alimenti”, organizzato da Coquis Ateneo della Cucina Italiana - Quattro ore di lezione e sessione pratica sull’assaggio di olio di oliva, vino e formaggio (21 maggio 2015)
- Docente nel Master di Cucina Professionale e Pasticceria Professionale: l’analisi sensoriale degli alimenti, organizzato da Coquis Ateneo della Cucina Italiana - Quattro ore di lezione e sessione pratica sull’assaggio di olio di oliva, vino e formaggio (2 dicembre 2014)
- Docente nel Master di “Cultura dell’alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche: l’analisi sensoriale degli alimenti”, organizzato dall’Università degli Studi di Roma “Tor Vergata” a.a. 2013-2014 - Quattro ore di lezione e sessione pratica sull’assaggio di olio di oliva, vino e formaggio (20 giugno 2014)
- Relatore nel Convegno regionale “L’apicoltura marchigiana tra presente e futuro e Premio Qualità Miele Marchigiano 2013”, organizzato dall’A.S.S.A.M., con la relazione sul tema “L’impresa apistica verso il mercato agroalimentare moderno: metodi e strumenti per la vendita diretta” (14 dicembre 2013)
- Docente nel Corso Base di Cucina Professionale “Cultura alimentare e delle tradizioni enogastronomiche: Roma, Romano, Romanesco”, organizzato da Coquis Ateneo della Cucina Italiana - Quattro ore di lezione sui prodotti tipici della cucina romanesca (9 ottobre 2013)
- Docente nel Master di Cucina Professionale “Cultura alimentare e delle tradizioni enogastronomiche: l’analisi sensoriale degli alimenti”, organizzato da Coquis Ateneo della Cucina Italiana - Quattro ore di lezione e sessione pratica sull’assaggio di olio di oliva, vino e formaggio (8 ottobre 2013)
- Relatore durante il Food Safety Forum in Cina, organizzato dal Ministero degli Affari Esteri (MAE), rivolto ai rappresentanti del Ministero dell’Agricoltura, dei Laboratori Pubblici, delle Università e degli Enti locali cinesi sull’assaggio dei prodotti (principalmente olio e vino) come strumento di prevenzione dei rischi alla salute e delle frodi (16-21 luglio 2012)
- Docente nel Corso IFTS per la formazione della figura professionale “Tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche: Qualità nelle Produzioni Tipiche”, organizzato dall’Università degli Studi di Roma “Sapienza” presso la Step di Formia (LT) - 30 ore di lezione (2008)
- Corso di formazione BLSD/PBLSD per i cittadini – autorizzazione all’uso del defibrillatore semiautomatico esterno (Regione Lazio, Prot. n° 174932 del 20 giugno 2022)

ALLEGATI

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali” ed al Regolamento (UE) 2016/679 “Protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali”.

Il sottoscritto dichiara di essere consapevole che il presente *curriculum vitae* sarà pubblicato sul sito istituzionale dell’Ateneo, nella Sezione “Amministrazione trasparente”, nelle modalità e per la durata prevista dal d.lgs. n. 33/2013, art. 15.