



William Loria

ESPERIENZA LAVORATIVA

Tecnologo alimentare

Agro Camera [01/10/2003 – Attuale]

Città: Roma

Paese: Italia

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

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

Tecnologo alimentare

Agro Camera [05/05/2003 – 30/09/2003]

Città: Roma

Paese: Italia

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

Assistente di laboratorio (stage)

Istituto Superiore di Sanità Dipartimento di Chimica dei Cereali – Reparto Micotossine [02/01/2003 – 30/04/2003]

Città: Roma

Paese: Italia

Analisi delle micotossine nei cereali, nel vino e nella birra

Assistente di laboratorio (stage)

Istituto Superiore di Sanità - Sezione di Metabolismo e Biochimica Patologica [01/07/2002 – 31/12/2002]

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

Purchasing Manager

Donatantonio plc [01/05/2001 – 25/02/2002]

Città: Borehamwood

Paese: 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

Purchasing Technologist

Donatantonio plc [01/10/1998 – 30/04/2001]

Città: Borehamwood

Paese: Regno Unito

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

Assistant Technical Manager

Donatantonio plc [23/06/1997 – 30/09/1998]

Città: Borehamwood

Paese: 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

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

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

Università degli Studi di Roma “La Sapienza” [30/01/2003 – 15/07/2003]

Indirizzo: Piazzale Aldo Moro, 5, 00185 Roma (Italia)

Sito web: www.uniroma1.it

MSc Food Science

University of Reading [01/10/1996 – 13/12/1997]

Indirizzo: Whiteknights PO Box 217, RG6 6AH Reading (Regno Unito)

Sito web: www.reading.ac.uk

BSc Dual Honours Degree in Chemistry and Astronomy

University of Sheffield [01/10/1993 – 25/07/1996]

Indirizzo: Western Bank, S10 2TN Sheffield (Regno Unito)

Sito web: www.sheffield.ac.uk

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **italiano**

Altre lingue:

inglese

ASCOLTO C2 LETTURA C2 SCRITTURA C2
PRODUZIONE ORALE C2 INTERAZIONE ORALE C2

francese

ASCOLTO B2 LETTURA B2 SCRITTURA B2
PRODUZIONE ORALE B2 INTERAZIONE ORALE B2

spagnolo

ASCOLTO A1 LETTURA A1 SCRITTURA A1
PRODUZIONE ORALE A1 INTERAZIONE ORALE A1

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

COMPETENZE DIGITALI

Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) / Social Network / Gestione autonoma della posta e-mail / Posta elettronica / Utilizzo del browser / GoogleChrome / InternetExplorer / Microsoft Office / Android / Windows / Mozilla Firefox / Google

PUBBLICAZIONI

Il Codice Sensoriale - Olio di Oliva

[2015]

Il Codice Sensoriale - Olio d'oliva non è solo un libro, ma un sistema narrativo compendiato da una serie di diapositive, da mappe sensoriali e altri elementi da utilizzarsi nell'accoglienza dei visitatori nelle aziende, durante i seminari che si svolgono in ristoranti, hotel, fiere nazionali e internazionali, nonché in ogni altra occasione.

L'innovazione risiede nella formula adottata: ogni argomento è a senso compiuto (quindi l'apprendimento risulta molto più facile) ed è associato a esercitazioni che portano immediatamente alla decodifica del territorio e della tecnologia che hanno scolpito i caratteri sensoriali dell'olio d'oliva.

PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: B

CONFERENZE E SEMINARI

Progetto RAMSES

[Sicilia, 01/06/2016 – 31/07/2016]

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 Eloro, GAL KALAT, GAL Etna, GAL Etna e Alcantara

Convegno regionale "L'apicoltura marchigiana tra presente e futuro"

[Montelupone (MC), 14/12/2013 – 14/12/2013]

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"

Food Safety Forum China

[Pechino (Cina), 16/07/2012 – 21/07/2012]

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

COMPETENZE DI GESTIONE E DIRETTIVE

Direzione acquisti

Direttore acquisti durante l'esperienza lavorativa nel Regno Unito

COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Competenze organizzative

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

COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI

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

DOCENZE UNIVERSITARIE

Docenza universitaria - a.a. 2022-2023 (laurea triennale)

[22/09/2022 – Attuale]

Docente nel corso di laurea in Biotecnologie Agro-alimentari e industriali, secondo e 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. 2022-2023 – 48 ore di lezione (6 CFU) con esame finale

Docenza universitaria - a.a. 2021-2022 (laurea triennale)

[22/09/2021 – 31/01/2023]

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

Docenza universitaria - a.a. 2020-2021 (laurea triennale)

[28/09/2020 – 31/01/2022]

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

Docenza universitaria - a.a. 2019-2020 (master)

[10/10/2020 – 10/10/2020]

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

Docenza universitaria - a.a. 2018-2019 (master)

[18/05/2019 – 18/05/2019]

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. 2018-2019 - Quattro ore di lezione e sessione pratica sull'assaggio di olio di oliva, vino e formaggio

Docenza universitaria - a.a. 2017-2018 (master)

[12/05/2018 – 12/05/2018]

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. 2017-2018 - Quattro ore di lezione e sessione pratica sull'assaggio di olio di oliva, vino e formaggio

Docenza universitaria - a.a. 2016-2017 (master)

[21/04/2017 – 21/04/2017]

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

Docenza universitaria - a.a. 2015-2016 (master)

[05/05/2016 – 05/05/2016]

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

Docenza universitaria - a.a. 2014-2015 (master)

[10/07/2015 – 11/07/2015]

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

Docenza universitaria (master)

[21/05/2015 – 21/05/2015]

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

Docenza universitaria (master)

[02/12/2014 – 02/12/2014]

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

Docenza universitaria - a.a. 2013-2014 (master)

[20/06/2014 – 20/06/2014]

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

Docenza universitaria (laurea triennale)

[09/10/2013 – 09/10/2013]

Docente nel Corso Base di Cucina Professionale "Cultura alimentare e delle tradizioni eno-gastronomiche: Roma, Romano, Romanesco", organizzato da Coquis Ateneo della Cucina Italiana - Quattro ore di lezione sui prodotti tipici della cucina romanesca

Docenza universitaria (laurea triennale)

[08/10/2013 – 08/10/2013]

Docente nel Master di Cucina Professionale "Cultura alimentare e delle tradizioni eno-gastronomiche: 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

Docenza universitaria (scuola professionale)

[08/04/2008 – 12/05/2008]

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

ABILITAZIONI

Assaggiatore di Olio di Oliva

[02/03/2004 – 02/03/2004]

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 panel di assaggio olio - Camera di Commercio di Roma

[01/01/2019 – Attuale]

Componente del Panel di assaggio dell'olio extra vergine di oliva della Camera di Commercio di Roma

Componente panel di assaggio olio - OP Latium

[01/01/2017 – Attuale]

Componente del Panel di assaggio dell'olio extra vergine di oliva di OP Latium

Componente panel di assaggio olio Sabina DOP - Camera di Commercio di Roma

[01/01/2012 – 31/12/2018]

Componente del Panel di assaggio dell'olio extra vergine di oliva Sabina DOP

Assaggiatore vini ONAV

[07/04/2008 – Attuale]

Assaggiatore vini ONAV

Componente panel di assaggio vini DO del Lazio

[27/07/2016 – Attuale]

Componente del panel di assaggio dei vini DOC e DOCG della Regione Lazio (determinazione n. G08588 del 27 luglio 2016)

Componente Giunta di Appello vini D.O e I.G.P.

[01/01/2018 – 31/12/2020]

Componente effettivo della Giunta d'Appello per la certificazione dei vini D.O. e I.G.P. (2018-2020)

Maestro Assaggiatore formaggi ONAF

[11/02/2009 – Attuale]

Maestro Assaggiatore formaggi ONAF

Docente ONAF

[04/10/2012 – Attuale]

Docente nei corsi ONAF di I livello

Maestro Assaggiatore salumi ONAS

[15/11/2011 – Attuale]

Maestro Assaggiatore salumi ONAS

Docente ONAS

[01/03/2010 – Attuale]

Docente ONAS nei corsi di 1°-2°-3° modulo e maestri assaggiatori

Degustatore birre UDB

[06/06/2022 – Attuale]

Degustatore birre UDB

Assaggiatore di pani INAP

[19/02/2023 – Attuale]

Assaggiatore di pani INAP

Brand Ambassador

[17/12/2012 – Attuale]

Brand Ambassador (conseguito con il Centro Studi Assaggiatori)

Conduttore Sensoriale

[10/07/2010 – Attuale]

Conduttore Sensoriale (conseguito con il Centro Studi Assaggiatori)

Panel Leader

[18/12/2009 – Attuale]

Panel Leader (conseguito con il Centro Studi Assaggiatori)

Maestro di danze caraibiche

[24/07/2009 – Attuale]

Maestro di danze caraibiche (Salsa, Bachata e Merengue)

Corso di formazione BLSA/PBLSA per i cittadini

[20/06/2022 – Attuale]

Corso di formazione BLSA/PBLSA per i cittadini – autorizzazione all'uso del defibrillatore semiautomatico esterno (Regione Lazio, Prot. n° 174932 del 20 giugno 2022)

Il presente curriculum vitae è redatto ai fini della pubblicazione nella Sezione "Amministrazione trasparente" del sito web istituzionale dell'Ateneo al fine di garantire il rispetto della vigente normativa in materia di tutela dei dati. Il C.V. in versione integrale è conservato presso gli Uffici della Struttura che ha conferito l'incarico. f.to William Loria

Roma, 09/01/2024