

INFORMAZIONI PERSONALI William Loria

  Roma

   

 

 | Data di nascita  1974 | Nazionalità Italiana

OCCUPAZIONE PER LA QUALE  
SI CONCORRE  
POSIZIONE RICOPERTA  
OCCUPAZIONE DESIDERATA  
TITOLO DI STUDIO  
DICHIARAZIONI PERSONALI

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 valorizzazione e presentazione dei prodotti tipici locali in eventi a livello regionale e nazionale; 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 - Marzo 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  $C_{19}H_{19}O_2ClRu$  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 conoscenza dei sistemi di tutela e valorizzazione delle produzioni tipiche agroalimentari
  - 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, 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

- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Publicazioni                         | • Il Codice Sensoriale – Olio di Oliva (ISBN-13: 978-88-96666-24-1)   |
| Presentazioni                        | • 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)   |
| Progetti                             | • Componente del Panel di assaggio dell'olio extra vergine di oliva Sabina DOP (dal 1 gennaio 2012)   |
| Conferenze                           | • Maestro Assaggiatore formaggi ONAF (conseguito l'11 febbraio 2009)  |
| Seminari                             | • Maestro Assaggiatore salumi ONAS (conseguito il 15 ottobre 2011)  |
| Riconoscimenti e premi               | • Assaggiatore vini ONAV (patente conseguita il 7 aprile 2008)  |
| Appartenenza a gruppi / associazioni | • Componente del panel di assaggio dei vini DOC e DOCG della Regione Lazio (determinazione n. G08588 del 27 luglio 2016)  |
| Referenze                            | • Brand Ambassador (conseguito il 17 dicembre 2012 con il Centro Studi Assaggiatori)  |
| Menzioni                             | • Conduttore Sensoriale (conseguito il 10 luglio 2010 con il Centro Studi Assaggiatori)   |
| Corsi                                | • Panel Leader (conseguito il 18 dicembre 2009 con il Centro Studi Assaggiatori)  |
| Certificazioni                       | • Docente nel Master di "Cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche: l'analisi sensoriale dei prodotti", organizzato dall'Univeristà degli Studi di Roma "Tor Vergata" – Otto ore di lezione e sessione pratica sull'assaggio di olio di oliva, vino e formaggio (21 aprile 2017)   |
|                                      | • Docente nel Master di "Cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche: l'analisi sensoriale dei prodotti", organizzato dall'Univeristà degli Studi di Roma "Tor Vergata" – Otto 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 dei prodotti", organizzato dall'Univeristà degli Studi di Roma "Tor Vergata" – 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 dei prodotti", organizzato dall'Univeristà degli Studi di Roma "Tor Vergata" – Quattro ore di lezione e sessione pratica sull'assaggio di olio di oliva, vino e formaggio (20 giugno 2014)  |
|                                      | • Docente nel Master di "Cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche: l'analisi sensoriale dei prodotti", organizzato dall'Univeristà degli Studi di Roma "Tor Vergata" – Quattro ore di lezione e sessione pratica sull'assaggio di olio di oliva, vino e formaggio (9 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) |

## 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".

ROMA, 10/04/2018

