

INFORMAZIONI PERSONALI **Lorenzo Natale**

 Sede lavoro: -----
 3339993283 – 06 50795356
 lor.natale@tiscali.it
 PEC: lorenzo.natale@biologo.onb.it

Sesso maschile | Data di nascita 09/01/1955 | Nazionalità Italiana

POSIZIONE LAVORATIVA
 RICOPERTA
 DA DICEMBRE 2001 A
 GENNAIO 2020

Responsabile di Posizione Organizzativa "Analisi Chimico-Fisiche di Prodotti Agroalimentari" presso il laboratorio chimico della CCAA di Roma

Esperienze professionali

- Data DA GENNAIO 2019 A GENNAIO 2020
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI ROMA – VIA DE' BURRO' 147 – 00147 ROMA
 - Qualifica Funzionario di Laboratorio Chimico
 - Incarico Conferma incarico A.P. "Analisi di prodotti agroalimentari"

- Data MAGGIO 2018
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI ROMA – VIA DE' BURRO' 147 – 00147 ROMA
 - Qualifica Conferma a Capo Panel del Comitato di assaggio professionale degli oli di oliva vergini, operante presso il Laboratorio chimico merceologico della Camera di Commercio di Roma, per il quinquennio 2018 - 2023.

- Data DA GENNAIO 2011 A GENNAIO 2019
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI ROMA – VIA DE' BURRO' 147 – 00147 ROMA
 - Qualifica Funzionario di Laboratorio Chimico
 - Incarico A.P. "Analisi di prodotti agroalimentari"

- Data DAL 2013 AL 2020
 - Esperienze professionali *PANEL LEADER AL CONCORSO REGIONALE "ORI DEL LAZIO"*

- Data Giugno 2016
 - Esperienze professionali *DOCENTE CORSO IRFI "FORMAZIONE CAPI PANEL"*

- Data Dal 2013 al 2014
 - Esperienze professionali *PANEL LEADER AL CONCORSO NAZIONALE "ERCOLE OLIVARIO"*

- Data Da gennaio 2011
 - Esperienze professionali *INCARICO DI A.P. (ALTA PROFESSIONALITÀ) DELLA STRUTTURA "ANALISI CHIMICO-FISICHE DI PRODOTTI ALIMENTARI"*

- Data Da giugno 2011

• Esperienze professionali *NOMINA A COMPONENTE ESPERTO NEL SETTORE "OLIO DI OLIVA" DELLA COMMISSIONE PREVISTA DAL D.M. 7/10/1993 N. 589 (DECRETO PRESIDENZIALE N. 20 DEL 10/06/2011)*

- Data Aprile 2011

• Esperienze professionali *DOCENTE DEL SEMINARIO "LA DETERMINAZIONE DEI METALLI PESANTI NEGLI ALIMENTI CON L'ICP-MS"*

- Data Settembre 2011

• Esperienze professionali *COMPONENTE COMMISSIONE CONCORSO PER TECNICI DI LABORATORIO A TEMPO DETERMINATO*

- Data Da gennaio 2010 a dicembre 2010

• Esperienze professionali *DELEGA DEL DIRIGENTE DI AREA ALLO SVOLGIMENTO DELLE FUNZIONI TECNICHE RICONDUCEBILI ALLE COMPETENZE DEL DIRETTORE DEL LABORATORIO*

- Data Da settembre 2009

• Esperienze professionali *NOMINA A PRESIDENTE DEL COMITATO DI ASSAGGIO PROFESSIONALE DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI ROMA*

- Data Da Luglio 2009

• Esperienze professionali *DELEGA DEL DIRETTORE DEL LABORATORIO ALLA FIRMA DEI RAPPORTI DI PROVA IN SUA VECE*

- Data Dal 2009 al 2010

• Esperienze professionali *RESPONSABILE DI POSIZIONE ORGANIZZATIVA "METALLI PREZIOSI, PRODOTTI INDUSTRIALI, CERTIFICAZIONE AGGIUNTIVA "*

- Data Dal 2007 al 2008

• Esperienze professionali *CO RELATORE DELLA TESI SPERIMENTALE DI LAUREA "DETERMINAZIONE DEGLI ACIDI LINOLEICI CONIUGATI (CLA) IN PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI PROVENIENZA LAZIALE" - UNIVERSITÀ DI ROMA I*

- Data Dal 2007 al 2006

• Esperienze professionali *CO RELATORE DELLA TESI SPERIMENTALE DI LAUREA "OLI E.V. E DOP DEL LAZIO: STUDI DI COMPOSIZIONE E CARATTERIZZAZIONE IN BASE AI LIVELLI DEI COMPONENTI POLARI MINORI" - UNIVERSITÀ DI ROMA I*

- Data Ottobre 2007

• Esperienze professionali *DOCENTE CORSO APOR "ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA"*

- Data Luglio 2006

• Esperienze professionali *DOCENTE NEL CORSO INTERNAZIONALE "OLIVICOLTURA Y ELAYOTECNIA" SVOLTO NELL'AMBITO DEL PROGRAMMA AL-INVEST 3 DELLA U.E.*

- Data Dal 2008 al 2009

• Esperienze professionali *VERIFICATORE TECNICO SINAL (SISTEMA NAZIONALE ACCREDITAMENTO LABORATORI)*

- Data Giugno 2005

• Esperienze professionali *NOMINA A COMPONENTE DEL COMITATO TECNICO PER LA SOCIETÀ CONSORTILE "CAMPAGNA ROMANA ARL"*

- Data Ottobre 2005
 - Esperienze professionali *DOCENTE NEL CORSO "IDONEITÀ FISIOLÓGICA ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO DI OLIVA" ORGANIZZATO DA AGC98 SU PROGETTO EUROPEO TENUTO A SANTIAGO DEL CILE*
- Data Settembre 2005
 - Esperienze professionali *DOCENTE NEL CORSO "IDONEITÀ FISIOLÓGICA ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO DI OLIVA" ORGANIZZATO DA AGC98 SU PROGETTO EUROPEO TENUTO A CORDOBA (ARGENTINA)*
- Data Dal 2003 al 2004
 - Esperienze professionali *CO RELATORE DELLA TESI SPERIMENTALE DI LAUREA "DETERMINAZIONE DEL COLORANTE ROSSO SUDAN NEL PEPERONCINO E NEI PRODOTTI ALIMENTARI CONTENENTI PEPERONCINO" - UNIVERSITÀ DI ROMA I*
- Data Dal 2003 al 2004
 - Esperienze professionali *CO RELATORE DELLA TESI SPERIMENTALE DI LAUREA "STUDI DI CARATTERIZZAZIONE CHIMICA DI OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA DEL LAZIO CON PARTICOLARE RIFERIMENTO AL CONTENUTO DI MICRONUTRIENTI ANTIOSSIDANTI" - UNIVERSITÀ DI ROMA I*
- Data Dal 2003 al 2004
 - Esperienze professionali *DOCENTE NEL CORSO DI FORMAZIONE DI "TECNICO SPECIALIZZATO IN ELAIOTECNICA" ORGANIZZATO DALL' I.T.A. "G. GARIBALDI"*
- Data Giugno 2003
 - Esperienze professionali *COMPONENTE COMMISSIONE CONCORSO PER TECNICI DI LABORATORIO A TEMPO DETERMINATO*
- Data Novembre 2002
 - Esperienze professionali *RELATORE AL CONVEGNO "L'OLIO DI OLIVA" TENUTOSI A MINTURNO PRESSO LA SALA COMUNALE*
- Data DA GENNAIO 2002 A DICEMBRE 2010
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro *CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI ROMA - VIA DE' BURRO' 147 - 00147 ROMA*
 - Qualifica *Funzionario di Laboratorio Chimico*
 - Incarico *P.O. "Analisi di prodotti agroalimentari"*
- Data Dal 2000 al 2001
 - Esperienze professionali *CO RELATORE DELLA TESI SPERIMENTALE DI LAUREA "VALUTAZIONE ED ESPRESSIONE DELL'INCERTEZZA DI MISURA PER I METODI DI ANALISI PER L'OLIO DI OLIVA SECONDO IL REG. CEE 2598/91" - UNIVERSITÀ DI ROMA I*
- Data Dal 2001
 - Esperienze professionali *VINCITORE DI CONCORSO PER FUNZIONARIO DI LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO*
- Data Dal 1999
 - Esperienze professionali *NOMINA A VICEPRESIDENTE COMMISSIONE DEGUSTAZIONE OLIO DOC SABINA*
- Data Dal 1996 al 2002
 - Esperienze professionali *DOCENTE DI III AREA PRESSO VARI ISTITUTI PROFESSIONALI (G. FALCONE - A. DIAZ)*

- Data Dal 1994 al 1998
 - Esperienze professionali *COMPONENTE COMITATO SCIENTIFICO PER ACQUISIZIONE DATI ANALITICI SU ALIMENTI E BEVANDE AI SENSI DELLA LEGGE 462/86*
- Data Dal 1985 al 1999
 - Esperienze professionali *DOCENTE DI MERCEOLOGIA NEI CORSI PER ASPIRANTI COMMERCianti*
- Data Dal 1985
 - Esperienze professionali *VINCITORE DI CONCORSO PER ASSISTENTE DI LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO*
- Data Dal 1978
 - Esperienze professionali *VINCITORE DI CONCORSO PER TECNICO DI LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO*
- Data Dal 1976 al 1978
 - Esperienze professionali *FUNZIONARIO TECNICO DI CHIMICA CLINICA, SIEROLOGIA E MICROBIOLOGIA PRESSO IL LABORATORIO DI ANALISI CLINICHE "REGINA MARGHERITA" DI ROMA*

Istruzione e formazione

- Data Novembre 2004
 - istituto di istruzione o formazione Sistema Nazionale Accreditamento Laboratori
 - Principali materie oggetto dello studio Verifiche ispettive a norma ISO 17025 e ISO 9001
 - Qualifica conseguita Verificatore per l'applicazione del sistema qualità nei laboratori di prova
- Data Dicembre 2002
 - istituto di istruzione o formazione Unichim
 - Principali materie oggetto dello studio Verifiche ispettive a norma ISO 17025 e ISO 9001
 - Qualifica conseguita *Verificatore interno per l'applicazione del sistema qualità nei laboratori di prova (UNI CEI EN ISO/IEC 17025)*
- Data Settembre 1999
 - istituto di istruzione o formazione ONAF
 - Principali materie oggetto dello studio Valutazione organolettica dei formaggi
 - Qualifica conseguita Assaggiatore di formaggio
- Data Ottobre 1997
 - istituto di istruzione o formazione COI
 - Principali materie oggetto dello studio Formazione di capi panel
 - Qualifica conseguita Capo panel per l'assaggio dell'olio vergine
- Data Novembre 1997
 - istituto di istruzione o formazione CIEH
 - Principali materie oggetto dello studio Autocontrollo e igiene di base
 - Qualifica conseguita Formatore certificato CIEH per l'igine di base
- Data Dicembre 1995
 - istituto di istruzione o formazione ONAV
 - Principali materie oggetto dello studio L'esame organolettico dei vini
 - Qualifica conseguita Patente di assaggiatore di vino

- Data
Ottobre 1993
 - istituto di istruzione o formazione
CRA Pescara
 - Principali materie oggetto dello studio
Valutazione organolettica degli oli vergini
 - Qualifica conseguita
Abilità sensoriale all'assaggio degli oli vergini
- Data
Ottobre 1980
 - istituto di istruzione o formazione
Ordine Nazionale dei Biologi
 - Principali materie oggetto dello studio
Iscrizione all'albo professionale N. EA_000846
 - Qualifica conseguita
Abilitazione professionale
- Data
Maggio 1978
 - istituto di istruzione o formazione
Università degli studi di Roma "La Sapienza"
 - Principali materie oggetto dello studio
Corso di laurea in scienze biologiche
 - Qualifica conseguita
Diploma di Laurea in scienze biologiche
- Data
Luglio 1973
 - istituto di istruzione o formazione
ITIS G.L. Bernini – Roma
 - Principali materie oggetto dello studio
Chimica Industriale
 - Qualifica conseguita
Diploma di Perito Industriale Capotecnico – Specializzazione in Chimica Industriale

PRINCIPALI CORSI DI AGGIORNAMENTO

- Data
Dicembre 2014
 - istituto di istruzione o formazione
DINTEC
 - Principali materie oggetto dello studio
Gestione dei controlli dei prodotti a DO e IG.; Gestione dei ricorsi; Gestione delle non conformità gravi; Vigilanza sulle strutture di controllo.
 - Qualifica conseguita
Attestato di partecipazione
- Data
Novembre 2014
 - istituto di istruzione o formazione
DINTEC
 - Principali materie oggetto dello studio
Gestione dei controlli dei prodotti a DO e IG.; Quadro normativo in materia di controlli nel settore oleario; Il sistema di controllo (documentale, ispettivo ed analitico) presso olivicoltori, frantoi ani e imbottiglieri / confezionatori
 - Qualifica conseguita
Attestato di partecipazione
- Data
Ottobre 2014
 - istituto di istruzione o formazione
DINTEC
 - Principali materie oggetto dello studio
Gestione dei controlli dei prodotti a DO e IG.; Quadro normativo in materia di controlli nel settore vitivinicolo; I controlli presso viticoltori, vinificatori e imbottiglieri; Tenuta del registro di cantina.
 - Qualifica conseguita
Attestato di partecipazione
- Data
Luglio 2014
 - istituto di istruzione o formazione
DINTEC
 - Principali materie oggetto dello studio
Gestione dei controlli dei prodotti a DO e IG.
Quadro normativo in materia di controlli dei prodotti a DO e IG, approfondimento su vino e olio
Il sistema di controllo (documentale, ispettivo ed analitico) presso gli operatori.
 - Qualifica conseguita
Attestato di partecipazione

- Data Settembre 2012
 - istituto di istruzione o formazione Agilent
 - Principali materie oggetto dello studio *GIORNATE DI AGGIORNAMENTO NORMATIVO E APPLICATIVO DEDICATE ALL'ANALISI AMBIENTALE*
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione

- Data Febbraio 2012
 - istituto di istruzione o formazione Agilent
 - Principali materie oggetto dello studio *GIORNATA DI STUDIO SULL'ANALISI DEGLI ALIMENTI ~ AGGIORNAMENTO SU NUOVE APPLICAZIONI E TECNOLOGIE*
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione

- Data Maggio 2011
 - istituto di istruzione o formazione Mettler Toledo
 - Principali materie oggetto dello studio *INNOVAZIONE E TECNOLOGIA AL SERVIZIO DEL LABORATORIO*
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione

- Data Aprile 2011
 - istituto di istruzione o formazione Mettler Toledo
 - Principali materie oggetto dello studio *LA BUONA PRATICA DI LABORATORIO GLP*
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione

- Data Maggio 2010
 - istituto di istruzione o formazione Università degli studi di Roma
 - Principali materie oggetto dello studio *APPLICAZIONI DELLA RISONANZA MAGNETICA NELLA SCIENZA DEGLI ALIMENTI*
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione

- Data Gennaio 2009
 - istituto di istruzione o formazione CERMET
 - Principali materie oggetto dello studio *GLI AUDIT INTERNI*
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione

- Data Ottobre 2009
 - istituto di istruzione o formazione CERMET
 - Principali materie oggetto dello studio *LE APPARECCHIATURE DI MISURA: LA GESTIONE E LA STIMA DELL'INCERTEZZA DI MISURA*
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione

- Data Settembre 2009
 - istituto di istruzione o formazione UNICHIM
 - Principali materie oggetto dello studio *LA GESTIONE DELLA QUALITÀ NEI LABORATORI DI PROVA SECONDO LA ISO/IEC 17025:2005 E GLI AUDIT INTERNI*
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione

- Data Luglio 2008
 - istituto di istruzione o formazione UNICHIM
 - Principali materie oggetto dello studio *CALCOLO DELL'INCERTEZZA DI MISURA NELLE PROVE CHIMICHE*
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione

- Data
Luglio 2008
 - istituto di istruzione o formazione
UNICHIM
 - Principali materie oggetto dello studio
CALCOLO DELL'INCERTEZZA DI MISURA, DELLE PRESTAZIONI DEL LABORATORIO E DEGLI OPERATORI NELLE PROVE MICROBIOLOGICHE
 - Qualifica conseguita
Attestato di partecipazione
- Data
Maggio 2008
 - istituto di istruzione o formazione
Agilent
 - Principali materie oggetto dello studio
AVANGUARDIA TECNOLOGICO-STRATEGICA NELLA CONTAMINAZIONE AMBIENTALE E SICUREZZA ALIMENTARE
 - Qualifica conseguita
Attestato di partecipazione
- Data
Settembre 2007
 - istituto di istruzione o formazione
Varian
 - Principali materie oggetto dello studio
UTILIZZO DELL'ICP-MS
 - Qualifica conseguita
Attestato di partecipazione
- Data
Luglio 2007
 - istituto di istruzione o formazione
Carl Zeiss
 - Principali materie oggetto dello studio
UTILIZZO DEL MICROSCOPIO ELETTRONICO A SCANSIONE
 - Qualifica conseguita
Attestato di partecipazione
- Data
Ottobre 2006
 - istituto di istruzione o formazione
UNICHIM
 - Principali materie oggetto dello studio
ASSICURAZIONE DELLA QUALITÀ DEI RISULTATI DI PROVA. ADDESTRAMENTO DELL'OPERATORE. MATERIALI DI RIFERIMENTO E PROVE INTERLABORATORIO. COSTRUZIONE E GESTIONE DELLE CARTE DI CONTROLLO - SOFTWARE APPLICATIVO
 - Qualifica conseguita
Attestato di partecipazione
- Data
Dicembre 2006
 - istituto di istruzione o formazione
Fulltech
 - Principali materie oggetto dello studio
NORME GENERALI SULLA MANUTENZIONE DEGLI STRUMENTI
 - Qualifica conseguita
Attestato di partecipazione
- Data
Ottobre 2005
 - istituto di istruzione o formazione
ISS
 - Principali materie oggetto dello studio
L'ACCREDITAMENTO DEI LABORATORI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE
 - Qualifica conseguita
Attestato di partecipazione
- Data
Giugno 2004
 - istituto di istruzione o formazione
UNICHIM
 - Principali materie oggetto dello studio
SISTEMI QUALITÀ NEI LABORATORI DI ANALISI, SOFTWARE APPLICATIVO PER L'ELABORAZIONE DEI RISULTATI ANALITICI
 - Qualifica conseguita
Attestato di partecipazione
- Data
Giugno 2003
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Soc. DINTEC - Roma
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
La certificazione regolamentata nel settore agroalimentare (DOP, IGP, STG)
 - Qualifica conseguita
Attestato di partecipazione

- Data 2003
 - istituto di istruzione o formazione Agilent
 - Principali materie oggetto dello studio *UTILIZZO ED APPLICAZIONI DEL GC-MS*
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione
- Data Dicembre 2003
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Istituto Guglielmo Tagliacarne - Roma
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso per esperto della certificazione agroalimentare
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione
- Data 2002
 - istituto di istruzione o formazione UNICHIM
 - Principali materie oggetto dello studio *LA GESTIONE DELLA QUALITÀ NEL LABORATORIO*
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione
- Data 2002
 - istituto di istruzione o formazione CERMET
 - Principali materie oggetto dello studio *LA RINTRACCIABILITÀ DI UN PRODOTTO ALIMENTARE LUNGO LA FILIERA*
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione
- Data 2001
 - istituto di istruzione o formazione UNICHIM
 - Principali materie oggetto dello studio *SISTEMI QUALITÀ NEI LABORATORI SECONDO LA NORMA ISO CEI EN 17025 - VERIFICHE ISPETTIVE INTERNE*
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione
- Data 2000
 - istituto di istruzione o formazione Università degli studi di Parma
 - Principali materie oggetto dello studio *MONITORAGGIO DI OGM NEGLI ALIMENTI*
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione
- Data 1999
 - istituto di istruzione o formazione Thermo Scientific
 - Principali materie oggetto dello studio *NOVITÀ STRUMENTALI NEL SETTORE DELL'ANALISI ELEMENTARE*
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione
- Data 1998
 - istituto di istruzione o formazione CERMET
 - Principali materie oggetto dello studio *INTRODUZIONE ALLE NORME EN ISO 9000*
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione
- Data 1997
 - istituto di istruzione o formazione Perkin Elmer
 - Principali materie oggetto dello studio *AGGIORNAMENTO SU TECNICHE STRUMENTALI*
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione
- Data 1996
 - istituto di istruzione o formazione Perkin Elmer
 - Principali materie oggetto dello studio *LA GARANZIA DI QUALITÀ NEL LABORATORIO DI ANALISI DEGLI ALIMENTI; QUALITÀ, GPL, AUTOMAZIONE*
 - Qualifica conseguita Attestato di partecipazione

<ul style="list-style-type: none"> • Data • istituto di istruzione o formazione • Principali materie oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	1996 <i>GARANZIA DELLA QUALITÀ NEL LABORATORIO DI ANALISI MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI</i> Attestato di partecipazione
<ul style="list-style-type: none"> • Data • istituto di istruzione o formazione • Principali materie oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	1996 <i>LC/MS E TECNICHE AVANZATE IN HPLC</i> Attestato di partecipazione
<ul style="list-style-type: none"> • Data • istituto di istruzione o formazione • Principali materie oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	1995 <i>IL CAMPIONAMENTO SOLIDO IN AAS</i> Attestato di partecipazione
<ul style="list-style-type: none"> • Data • istituto di istruzione o formazione • Principali materie oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	1984 Università degli studi di Roma <i>AGGIORNAMENTO IN MICROBIOLOGIA</i> Attestato di partecipazione

Capacità e competenze

personali

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA ITALIANO

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	A1	B2	A2	A1	A1
Francese	A1	A2	–	–	–

Competenze comunicative	Ottima capacità di comunicative acquisite nei molti anni di docenze e seminari, rapporti con utenti interni ed esterni.
Competenze organizzative e gestionali	Ottima capacità organizzative sia del proprio lavoro che di quello dei collaboratori; attualmente coordina un gruppo di tre persone.
Competenze professionali	<ul style="list-style-type: none"> • Ottima padronanza di tutte le principali tecniche di analisi chimica; con particolare riferimento alla Gascromatografia, alla cromatografia liquida in alta pressione ed alla spettrometria di massa, • Ottima padronanza dei sistemi di controllo qualità dei laboratori secondo la UNI 17025, • Buona padronanza delle tecniche statistiche applicate all'analisi chimica anche in riferimento all'utilizzo delle "carte di controllo", • Organizzazione e gestione di circuiti interlaboratorio.

- Competenze informatiche**
- Ottima conoscenza degli storici linguaggi di programmazione (assembler, cobol, fortran, Pascal, VB, ecc).
 - Approfondita padronanza degli strumenti Microsoft Office.
 - Ottima conoscenza del software per la statistica "Minitab"
 - Approfondita padronanza dei software di gestione e controllo degli strumenti per analisi chimiche
- Altre competenze**
- Patente di guida B
- Buone competenze di elettricità ed elettronica
- Pubblicazioni Scientifiche**
- Caratteristiche degli oli di oliva del Lazio – Olivae Dic. 2006
 - Gli oli EV del Lazio – Studi di caratterizzazione chimica – Atti del 6° congresso nazionale di chimica degli alimenti – Nov. 2006
 - L'esperienza dei laboratori delle Camere di Commercio per l'assicurazione della qualità tramite "Proficiency Test" – Bollettino dei Chimici Igienisti n. 3-2008
 - Oli di Semi di Lino: Studi di Composizione Chimica ISBN 978-88-86993-28-9 (Marzo 2010)
- Altre Pubblicazioni**
- Gli Alimenti – aspetti merceologici e cenni nutrizionistici
 - Tabella XIV – Plastiche, vernici, ceramiche, vetri, metalli, legno, ferramenta, idrotermosanitari
 - Le pelli e la pellicceria
- Progetti**
- Definizione dei parametri nutrizionali standard e del profilo sensoriale dell'olio (anno 2004)
 - Sistema regionale DOP olio (anno 2004)
 - Certificazione del formaggio "Pressato a mano" di Columella (anno 2006)
 - Certificazione olio Dop "Soratte" e olio Dop "Terre Tiburtine" (anno 2006)
 - Certificazione olio dop "Castelli Romani" (anno 2006)
 - Determinazione del contenuto di CLA nei formaggi prodotti con latte proveniente da pecore alimentate nei pascoli della campagna romana (anno 2007)
 - Determinazione del contenuto di polifenoli e tocoferoli e definizione del profilo sensoriale degli oli extra vergini di oliva provenienti dal territorio della campagna romana (anno 2007)
 - Determinazione delle caratteristiche chimico fisiche sia delle semole ottenute da varietà autoctone di grano duro del Lazio sia delle paste da esse derivate (anno 2007)
 - Certificazione dell'olio di oliva (anno 2008)
 - Caratterizzazione di alcuni prodotti agroalimentari tipici (anno 2008)
 - Zero residui di fitofarmaci nell'olio di oliva (anno 2009)
 - Nuovo Regolamento Europeo Prodotti Salutistici (anno 2009)
 - Progettazione di un servizio di analisi sensoriale per i prodotti alimentari (2010)
 - Implementazione e Validazione di Nuovi Metodi Analitici (anno 2011)
 - Analisi isotopica su alimenti (anno 2013)
- Principali Seminari Tenuti**
- Olio di Oliva "DOP" (Torrita Tiberina 2005)
 - L'olio Extra Vergine di Oliva (Castel Madama 2005)
 - Olio di Oliva "DOP SABINA" (Palombara Sabina 2006)
 - Olio di Oliva "DOP SABINA" (Poggio Moiano 2006)
 - L'Olio di Oliva "DOP Canino" (Canino 2007)
 - La determinazione dei metalli pesanti negli alimenti con l'icp-ms (Roma Aprile 2011)

