

INFORMAZIONI PERSONALI

Lorenzo Natale

📍 Sede lavoro: [REDACTED]  
 ☎ [REDACTED]  
 ✉ [REDACTED]

Sesso [REDACTED] | Data di nascita [REDACTED]/1955 | Nazionalità Italiana

POSIZIONE RICOPERTA  
 DA DICEMBRE 2001 AD OGGI

Responsabile di Posizione Organizzativa "Analisi Chimico-Fisiche di Prodotti Agroalimentari"

ESPERIENZE  
 PROFESSIONALI

dal 2013 al 2017	Panel Leader al concorso regionale "Ori del Lazio"
dal 2013 al 2014	Panel Leader al concorso nazionale "Ercole Olivario"
dal 01/2011	Incarico di a.p. (alta professionalità) della struttura "analisi chimico-fisiche di prodotti alimentari"
dal 06/2011	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)
dal 01/2010 al 12/2010	Delega del dirigente di area allo svolgimento delle funzioni tecniche riconducibili alle competenze del direttore del laboratorio
dal 09/2009	Nomina a presidente del comitato di assaggio professionale della Camera di Commercio di Roma
dal 07/2009	Delega del direttore del laboratorio alla firma dei rapporti di prova in sua vece
dal 2009 al 2010	Responsabile di posizione organizzativa "metalli preziosi, prodotti industriali, certificazione aggiuntiva"
dal 2007 al 2008	Co relatore della tesi sperimentale di laurea "determinazione degli acidi linoleici coniugati (cla) in prodotti lattiero caseari di provenienza laziale" - Università di Roma 1
dal 2007 al 2008	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 1
07/2006	Docente nel corso internazionale "olivicoltura y elayotecnica" svolto nell'ambito del programma al-invest 3 della U.E.
dal 2005 al 2008	Verificatore tecnico sinal (sistema nazionale accreditamento laboratori)
10/2005	Docente nel corso "idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva" organizzato da agc98 su progetto europeo tenuto a Santiago del Cile
09/2005	Docente nel corso "idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva" organizzato da agc98 su progetto europeo tenuto a Cordoba (Argentina)
dal 2003 al 2004	Co relatore della tesi sperimentale di laurea "determinazione del colorante rosso sudan nel peperoncino e nei prodotti alimentari contenenti peperoncino" - Università di Roma 1
dal 2003 al 2004	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 1
dal 09/2003 al 06/2004	Docente nel corso di formazione di "tecnico specializzato in elaiotecnica" organizzato dall' i.t.a. "g. garibaldi"
dal 2000 al 2001	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 1
dal 2000	Vincitore di concorso per Funzionario di laboratorio chimico merceologico
dal 1996 al 2002	Docente di III area presso vari istituti professionali
dal 1994 al 1998	Componente comitato scientifico per acquisizione dati analitici su alimenti e bevande ai sensi della legge 462/86
dal 1985 al 1997	Docente di merceologia nei corsi per aspiranti commercianti
dal 1985	Vincitore di concorso per Assistente di laboratorio chimico merceologico
dal 02/1978	Vincitore di concorso per Tecnico di laboratorio chimico merceologico
dal 1976 al 1978	Funzionario tecnico di chimica clinica, sierologia e microbiologia presso il laboratorio di analisi cliniche "Regina Margherita" di Roma

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 
- dal 2002 Verificatore interno per l'applicazione del sistema qualità nei laboratori di prova (UNI CEI EN ISO/IEC 17025)  
Organizzazione: UNICHIM
  - dal 1997 Panel Leader  
Organizzazione: COI
  - dal 1993 Abilità sensoriale  
Organizzazione: CRA Pescara
  - dal 1997 Formatore certificato CIEH per l'igiene di base  
Organizzazione: CIEH
  - dal 1980 Iscrizione albo professionale dei Biologi
  - 05/1978 Diploma di Laurea in Scienze Biologiche (110/110 e Lode)  
Università degli Studi di Roma
  - 07/1973 Diploma di Perito Industriale Capotecnico Specializzazione in Chimica Industriale  
ITIS G.L. Bemini

## PRINCIPALI CORSI DI AGGIORNAMENTO

- 
- 09/2012 Giornate di aggiornamento normativo e applicativo dedicate all'analisi ambientale
  - 02/2012 Giornata di studio sull'analisi degli alimenti – aggiornamento su nuove applicazioni e tecnologie
  - 05/2011 Innovazione e tecnologia al servizio del laboratorio
  - 04/2011 La buona pratica di laboratorio glp
  - 05/2010 Applicazioni della risonanza magnetica nella scienza degli alimenti
  - 10/2009 Le apparecchiature di misura: la gestione e la stima dell'incertezza di misura
  - 09/2009 La gestione della qualità nei laboratori di prova secondo la iso/iec 17025:2005 e gli audit interni
  - 07/2008 Calcolo dell'incertezza di misura nelle prove chimiche
  - 07/2008 Calcolo dell'incertezza di misura, delle prestazioni del laboratorio e degli operatori nelle prove microbiologiche
  - 05/2008 Avanguardia tecnologico-strategica nella contaminazione ambientale e sicurezza alimentare
  - 09/2007 Utilizzo dell'icp-ms
  - 07/2007 Utilizzo del microscopio elettronico a scansione
  - 10/2006 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
  - 12/2006 Norme generali sulla manutenzione degli strumenti
  - 10/2005 L'accreditamento dei laboratori per la sicurezza alimentare
  - 06/2004 Sistemi qualità nei laboratori di analisi, software applicativo per l'elaborazione dei risultati analitici
  - 2003 Utilizzo ed applicazioni del gc-ms
  - 2002 La gestione della qualità nel laboratorio
  - 2002 La rintracciabilità di un prodotto alimentare lungo la filiera
  - 2002 Sistemi qualità nei laboratori secondo la norma ISO CEI EN 17025
  - 2001 Verifiche ispettive interne
  - 2000 Monitoraggio di ogm negli alimenti
  - 1999 Novità strumentali nel settore dell'analisi elementare
  - 1998 Introduzione alle norme en iso 9000
  - 1997 Aggiornamento su tecniche strumentali
  - 1996 La garanzia di qualità nel laboratorio di analisi degli alimenti  
qualità, gpl, automazione
  - 1996 Garanzia della qualità nel laboratorio di analisi microbiologica degli alimenti
  - 1996 lc/ms e tecniche avanzate in hplc
  - 1995 Il campionamento solido in aas
  - 1984 Aggiornamento in microbiologia

**COMPETENZE PERSONALI**

Lingua madre Italiano

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

Competenze comunicative Ottime capacità di comunicative acquisite nei molti anni di docenze e seminari, rapporti con utenti interni ed esterni.

Competenze organizzative e gestionali Ottime capacità organizzative sia del proprio lavoro che di quello dei collaboratori; attualmente coordina un gruppo di sei persone.

Competenze professionali

- 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

- Buone competenze di elettricità ed elettronica

Patente di guida B

## ULTERIORI INFORMAZIONI

## 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" (Torrta 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)