

INFORMAZIONI PERSONALI

Lorenzo Natale

 [REDACTED]
 [REDACTED]
 [REDACTED]

Sesso maschile | 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, glp, 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" (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)