



## William Loria

Data di nascita: [redacted] 1974 | Nazionalità: Italiana | Sesso: Maschile | Numero di telefono:

[redacted] | Indirizzo e-mail:

[redacted] | Indirizzo: [redacted] Roma, Italia (Abitazione)

### ESPERIENZA LAVORATIVA

01/10/2003 – ATTUALE Roma, Italia

#### **TECNOLOGO ALIMENTARE AGRO CAMERA**

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

05/05/2003 – 30/09/2003 Roma, Italia

#### **TECNOLOGO ALIMENTARE AGRO CAMERA**

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

02/01/2003 – 30/04/2003 Roma, Italia

#### **ASSISTENTE DI LABORATORIO (STAGE) ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ DIPARTIMENTO DI CHIMICA DEI CEREALI – REPARTO MICOTOSSINE**

Analisi delle micotossine nei cereali, nel vino e nella birra

01/07/2002 – 31/12/2002

#### **ASSISTENTE DI LABORATORIO (STAGE) ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ - SEZIONE DI METABOLISMO E BIOCHIMICA PATOLOGICA**

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

01/05/2001 – 25/02/2002 Borehamwood, Regno Unito

#### **PURCHASING MANAGER DONATANTONIO PLC**

Pianificazione, coordinamento ed esecuzione del programma acquisti, trattativa prezzi, relazioni con i fornitori, ricerca di nuovi prodotti, ispezioni tecniche dei fornitori, design degli imballaggi

01/10/1998 – 30/04/2001 Borehamwood, Regno Unito

#### **PURCHASING TECHNOLOGIST DONATANTONIO PLC**

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

23/06/1997 – 30/09/1998 Borehamwood, Regno Unito

#### **ASSISTANT TECHNICAL MANAGER DONATANTONIO PLC**

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

30/01/2003 – 15/07/2003 Roma, Italia

**LAUREA IN CHIMICA – CLASSE N. 21 SCIENZE E TECNOLOGIE CHIMICHE** Università degli Studi di Roma "La Sapienza"

**Indirizzo** Piazzale Aldo Moro, 5, 00185, Roma, Italia | **Sito Internet** [www.uniroma1.it](http://www.uniroma1.it)

01/10/1996 – 13/12/1997 Reading, Regno Unito

**MSC FOOD SCIENCE** University of Reading

**Indirizzo** Whiteknights, PO Box 217, RG6 6AH, Reading, Regno Unito | **Sito Internet** [www.reading.ac.uk](http://www.reading.ac.uk)

01/10/1993 – 25/07/1996 Sheffield, Regno Unito

**BSC DUAL HONOURS DEGREE IN CHEMISTRY AND ASTRONOMY** University of Sheffield

**Indirizzo** Western Bank, S10 2TN, Sheffield, Regno Unito | **Sito Internet** [www.sheffield.ac.uk](http://www.sheffield.ac.uk)

## COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue:

	COMPRESIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
<b>INGLESE</b>	C2	C2	C2	C2	C2
<b>FRANCESE</b>	B2	B2	B2	B2	B2
<b>SPAGNOLO</b>	A1	A1	A1	A1	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

## ULTERIORI INFORMAZIONI

### PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: B

### 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

## **COMPETENZE ORGANIZZATIVE**

### **Competenze organizzative**

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

## **COMPETENZE DI GESTIONE E DIRETTIVE**

**Direzione acquisti** Direttore acquisti durante l'esperienza lavorativa nel Regno Unito

## **DOCENZE UNIVERSITARIE**

22/09/2022 - ATTUALE

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

---

Scrittore 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

22/09/2021 - 31/01/2023

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

---

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

28/09/2020 - 31/01/2022

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

---

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

10/10/2020 - 10/10/2020

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

---

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

18/05/2019 - 18/05/2019

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

---

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

12/05/2018 - 12/05/2018

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

---

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

21/04/2017 - 21/04/2017

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

---

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

05/05/2016 - 05/05/2016

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

---

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

10/07/2015 - 11/07/2015

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

---

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

21/05/2015 - 21/05/2015

**Docenza universitaria (master)**

---

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

02/12/2014 - 02/12/2014

**Docenza universitaria (master)**

---

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

20/06/2014 - 20/06/2014

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

---

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

09/10/2013 - 09/10/2013

**Docenza universitaria (laurea triennale)**

---

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

08/10/2013 - 08/10/2013

**Docenza universitaria (laurea triennale)**

---

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

08/04/2008 - 12/05/2008

**Docenza universitaria (scuola professionale)**

---

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

## **CONFERENZE E SEMINARI**

01/06/2016 - 31/07/2016 - Sicilia

**Progetto RAMSES** 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 Eoro, GAL KALAT, GAL Etna, GAL Etna e Alcantara

14/12/2013 - 14/12/2013 - Montelupone (MC)

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

16/07/2012 - 21/07/2012 - Pechino (Cina)

**Food Safety Forum China** 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

## **ABILITAZIONI**

02/03/2004 - 02/03/2004

### **Assaggiatore di Olio di Oliva**

---

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)

01/01/2019 - ATTUALE

### **Componente panel di assaggio olio - Camera di Commercio di Roma**

---

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

01/01/2012 - 31/12/2018

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

---

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

01/01/2017 - ATTUALE

### **Componente panel di assaggio olio - OP Latium**

---

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

27/07/2016 - ATTUALE

### **Componente panel di assaggio vini DO del Lazio**

---

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

01/01/2018 - 31/12/2020

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

---

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

11/02/2009 - ATTUALE

### **Maestro Assaggiatore formaggi ONAF**

---

Maestro Assaggiatore formaggi ONAF

04/10/2012 - ATTUALE

### **Docente ONAF**

---

Docente nei corsi ONAF di I livello

15/11/2011 - ATTUALE

### **Maestro Assaggiatore salumi ONAS**

---

Maestro Assaggiatore salumi ONAS

01/03/2010 - ATTUALE

### **Docente ONAS**

---

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

07/04/2008 - ATTUALE

### **Assaggiatore vini ONAV**

---

Assaggiatore vini ONAV

06/06/2022 - ATTUALE

### **Degustatore birre UDB**

---

Degustatore birre UDB

17/12/2012 - ATTUALE

**Brand Ambassador**

---

Brand Ambassador (conseguito con il Centro Studi Assaggiatori)

10/07/2010 - ATTUALE

**Conduttore Sensoriale**

---

Conduttore Sensoriale (conseguito con il Centro Studi Assaggiatori)

18/12/2009 - ATTUALE

**Panel Leader**

---

Panel Leader (conseguito con il Centro Studi Assaggiatori)

24/07/2009 - ATTUALE

**Maestro di danze caraibiche**

---

Maestro di danze caraibiche (Salsa, Bachata e Merengue)

20/06/2022 - ATTUALE

**Corso di formazione BLSD/PBLSD per i cittadini**

---

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

**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.

---

*Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".*

Roma , 26/06/2023

