



William Loria

● 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

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

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

● COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue:

	COMPRESIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
INGLESE	C2	C2	C2	C2	C2
FRANCESE	B2	B2	B2	B2	B2
SPAGNOLO	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

● PUBBLICAZIONI

2015

[Il Codice Sensoriale - Olio di Oliva](#)

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.

● PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: B

● 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

● **COMPETENZE DI GESTIONE E DIRETTIVE**

Direzione acquisti

Direttore acquisti durante l'esperienza lavorativa nel Regno Unito

● **COMPETENZE ORGANIZZATIVE**

Competenze organizzative

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

● **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

● **DOCENZE UNIVERSITARIE**

22/09/2022 – ATTUALE

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

Docente 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

● **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

01/01/2017 - ATTUALE

Componente panel di assaggio olio - OP Latium

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

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

07/04/2008 - ATTUALE

Assaggiatore vini ONAV

Assaggiatore vini ONAV

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

06/06/2022 – ATTUALE

Degustatore birre UDB

Degustatore birre UDB

19/02/2023 – ATTUALE

Assaggiatore di pani INAP

Assaggiatore di pani INAP

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 BLSA/PBLSA per i cittadini

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

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".

26/06/2023