

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome Linda Lorenzelli
Indirizzo [REDACTED]
Telefono [REDACTED]
Fax [REDACTED]
E-Mail [REDACTED]

Nazionalità Italiana
Data di nascita 23/02/1973

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 1992
- Nome e tipo di istituto o formazione Liceo Scientifico A. Moro, Reggio Emilia
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Liceo Scientifico ad Indirizzo sperimentale chimico – fisico con seconda lingua straniera (francese)
- Qualifica conseguita **Maturità**

- Date (da – a) 1997
- Nome e tipo di istituto o formazione Università degli studi di Parma
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di laurea in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche – Indirizzo Biofarmaceutico
TESI SPERIMENTALE durata un anno c/o dipartimento di chimica fisica:
“Proprietà reologiche di soluzioni acquose di bromuri di alchiltrimetilammonio”
- Qualifica conseguita **Laurea quinquennale (106/110)**

- Date (da – a) 1998
- Nome e tipo di istituto o formazione Università degli studi di Parma
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Esame di Stato
- Qualifica conseguita **Abilitazione all’esercizio della professione di farmacista**

- Date (da – a) 1998 (700 ore)
- Nome e tipo di istituto o formazione I.F.O.A. – Istituto di Formazione per Operatori Aziendali (Reggio Emilia)
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Diploma regionale di specializzazione in Organizzazione e Assicurazione Qualità nell’Industria Agroalimentare – Regione Emilia Romagna
(Corso 0140/RE – Attiv. F.L. approvato con Atto della giunta provinciale n.146 del 9/4/1998)
Approfondimento di aree tematiche quali organizzazione aziendale, logistica, analisi chimiche e biologiche degli alimenti, statistica applicata al controllo qualità, sistemi qualità applicati sia ai processi interni aziendali, sia a livello di acquisizione di forniture e distribuzione
TIROCINIO PRATICO (236 ore) c/o NESTLE’ ITALIANA S.p.A. (PR)
- Qualifica conseguita **Specializzazione post laurea**
- Livello nella classificazione nazionale Tipologia formativa 3.05 – specializzazione post diploma universitario e post laurea – livello europeo 5
- Date (da – a) 2005
- Nome e tipo di istituto Università degli studi di Parma

- o formazione • <i>Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</i> • <i>Qualifica conseguita</i>	Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari – Materie di indirizzo a scelta: dietetica, ristorazione collettiva, igiene e sanificazione, tecnologie di produzione: prodotti da forno TESI RIASSUNTIVA DI ESPERIENZA DI TIROCINIO (280 ore) c/o azienda produttrice di surgelati sita in Reggio Emilia: “Significato ed applicazione del sistema HACCP per i prodotti surgelati” Laure triennale in scienze e tecnologie alimentari (101/110)
• <i>Date (da – a)</i> • <i>Nome e tipo di istituto o formazione</i> • <i>Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</i> • <i>Qualifica conseguita</i>	2005 Università degli studi di Parma Esame di Stato Abilitazione all’esercizio della professione di tecnologo alimentare
• <i>Date (da – a)</i> • <i>Nome e tipo di istituto o formazione</i> • <i>Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</i> • <i>Qualifica conseguita</i>	2007 Università degli studi di Modena e Reggio Emilia Abilitazione classe A013 indirizzo scienze naturali Specialista per l’insegnamento secondario (ai sensi dell’art.4,comma 2 della legge 19/11/90 n.341)
• <i>Date (da – a)</i> • <i>Nome e tipo di istituto o formazione</i> • <i>Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</i> • <i>Qualifica conseguita</i>	2018 Università degli studi di Bologna Corso di laurea in Dietista (tirocini formativi presso Ospedale S.Orsola, Ospedale Bellaria, Ristorazione Collettiva, Hospice) TESI COMPILATIVA “Effetti degli alimenti sui livelli dei lipidi circolanti” (10/04/2018) Laure triennale in dietista (101/110)
• <i>Date (da – a)</i> • <i>Nome e tipo di istituto o formazione</i> • <i>Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</i> • <i>Qualifica conseguita</i>	2018 Università degli studi di Bologna Esame di Stato (09/04/2018) Abilitazione all’esercizio della professione di dietista
• <i>Date (da – a)</i> • <i>Nome e tipo di istituto o formazione</i> • <i>Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</i> • <i>Qualifica conseguita</i>	2018-2020 Corsi di aggiornamento presso vari enti In ambito: - Nutrizionale (alimentazione nello sport, alimentazione per l’anziano, alimentazione per il paziente oncologico, microbiota...), - Igienico – sanitario e sicurezza (prodotti per la sanificazione, sanificazione in tempo di emergenza covid19, formazione D.Lgs 81/2008) Attestati

ESPERIENZA LAVORATIVA

- *Date (da – a)* 1998
 - *Nome e indirizzo del datore di lavoro* Farmacia Privata Pecchini – Reggio Emilia
 - *Tipo di azienda o settore* Farmacia
 - *Tipo di impiego* **Farmacista**
 - *Principali mansioni e responsabilità* Sistemazione farmaci, vendita a banco, prova pressione, ordini, gestione scadenze

- *Date (da – a)* dal 1998 ad oggi
 - *Nome e indirizzo del datore di lavoro* vari
 - *Tipo di azienda o settore* Aziende, Enti Comunali, Cooperative, Enti Privati, Istituti di formazione, GDO
 - *Tipo di impiego* **Docente formatore**
 - *Principali mansioni e responsabilità* Formazione sui temi: Educazione alimentare e dietologia, Merceologia, Microbiologia e igiene, Qualità e sicurezza, HACCP e rintracciabilità, Allergie, intolleranze e celiachia, Etichette, prodotti per la sanificazione
Formazione/aggiornamento alimentaristi

- *Date (da – a)* dal 1999 ad oggi
 - *Nome e indirizzo del datore di lavoro* vari
 - *Tipo di azienda o settore* Alimentare: Ristorazione Collettiva (mense scolastiche, per anziani e aziendali: in media dal '99 ad oggi un centinaio di strutture per anno), Gastronomie, Negozi di pasta fresca e ortofrutticoli, Pasticcerie, Pescherie, Ristoranti e Bar
 - *Tipo di impiego* **Consulente**
 - *Principali mansioni e responsabilità* Implementazione, gestione e verifica del sistema di autocontrollo e rintracciabilità e di tutte le procedure richieste secondo la normativa vigente.

- *Date (da – a)* dal 2000 al 2003
 - *Nome e indirizzo del datore di lavoro* FERRARINI S.p.A. – Via Rivalentella n.3 (Reggio Emilia)
 - *Tipo di azienda o settore* Alimentare: produzione prosciutto cotto, crudo, formaggio Parmigiano Reggiano) e AGRARIO: stalle con vacche da latte (Frisone e Jersey)
 - *Tipo di impiego* **Impiegato**
 - *Principali mansioni e responsabilità* Addetto Garanzia Qualità:
 - ✓ visite di sorveglianza per la certificazione ISO 9000:9004; implementazione del Sistema Qualità secondo l'ISO 9001:2000
 - ✓ implementazione filiera controllata e rintracciabilità di filiera e successive visite di sorveglianza
 - ✓ corsi di formazione sui temi dell'igiene, sicurezza e Sistema Qualità per il personale addetto in produzione e impiegato
 - ✓ implementazione di un sistema informatico per la gestione condivisa dei documenti prescrittivi e di registrazione per il personale coinvolto nella certificazione

- *Date (da – a)* dal 2000 ad oggi
 - *Nome e indirizzo del datore di lavoro* Vari
 - *Tipo di azienda o settore* Istituti Secondari
 - *Tipo di impiego* **Docente**
 - *Principali mansioni* Lezioni frontali in aula di Chimica e tecnologie chimiche, Chimica Agraria

CAPACITA' E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
 - Capacità di espressione orale
- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
 - Capacità di espressione orale

INGLESE

Eccellente

Buono

Buono

FRANCESE

Buono

Elementare

Discreto

COMPETENZE INFORMATICHE

- Capacità di programmazione
- Capacità di utilizzo

Word, Excel, Access, Power Point, Posta Elettronica, Internet

Elementare

Ottimo

CAPACITA' E COMPETENZE RELAZIONALI

Buone - acquisite in vari ambiti:

- ✓ SPORT (Competizioni a livello nazionale individuali e di squadra – Insegnamento e coordinazione di un gruppo spettacolo)
- ✓ DOCENTE in istituti secondari, nella GDO, nei corsi per il personale di cucina, di sala, addetto alle pulizie

COMPETENZE E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ottime - acquisite in vari ambiti

- SPORT
- HOBBY
- LAVORO
- ATTIVITA' DI VOLONTARIATO

CAPACITA' E COMPETENZE TECNICO - PROFESSIONALI

HACCP e normative del pacchetto igiene vigenti, norme per la Qualità e per la Sicurezza, Materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)

Nozioni di merceologia, nutrizione e produzioni alimentari. Nozioni di nutrizione e dietologia; tirocinio effettuato presso il padiglione di Malattie Metaboliche, Pediatria, Gastroenterologia, Nefrologia e Diabetologia dell'Ospedale Sant'Orsola di Bologna e dell'Ospedale Bellaria di Bologna. Procedure per il prelievo di campioni per analisi chimico – fisiche e batteriologiche. Redazione piani sicurezza, legionella, autocontrollo piscine.

Tecniche di laboratorio e sistemi analitici acquisiti attraverso gli stages aziendali

CAPACITA' E COMPETENZE INERENTI L'AMBITO DEGLI INTERESSI CULTURALI E GLI HOBBIES PATENTE PUBBLICAZIONI

Passione per la musica e la danza

Passione per il disegno (gessetti, olio, acquerelli)

Auto

Nessuna

LORENZELLI LINDA