

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome Linda Lorenzelli
Indirizzo
Telefono
E-Mail
Nazionalità
Data di nascita

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): laboratorio di analisi chimico – fisiche e ricerca e sviluppo nuovi prodotti (gelati)
- *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)*
 - *Nome e tipo di istituto o formazione*
 - *Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio*
 - *Qualifica conseguita*
- 2005
- Università degli studi di Parma
- 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)**
-
- *Date (da – a)*
 - *Nome e tipo di istituto o formazione*
 - *Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio*
 - *Qualifica conseguita*
- 2005
- Università degli studi di Parma
- Esame di Stato
- Abilitazione all’esercizio della professione di tecnologo alimentare**
-
- *Date (da – a)*
 - *Nome e tipo di istituto o formazione*
 - *Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio*
 - *Qualifica conseguita*
- 2007
- Università degli studi di Modena e Reggio Emilia – scuola di specializzazione
- 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)**
-
- *Date (da – a)*
 - *Nome e tipo di istituto o formazione*
 - *Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio*
 - *Qualifica conseguita*
- 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)**
-
- *Date (da – a)*
 - *Nome e tipo di istituto o formazione*
 - *Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio*
 - *Qualifica conseguita*
- 2018
- Università degli studi di Bologna
- ESAME DI STATO (09/04/2018)
- Abilitazione all’esercizio della professione di dietista**

- *Date (da – a)* 2013-2021
- *Nome e tipo di istituto o formazione* Seminari, convegni, corsi di aggiornamento presso vari enti
- *Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio*

In ambito:

 - Nutrizionale (alimentazione nello sport, la nutrizione nell'anziano, alimentazione infantile, allergie e intolleranze alimentari nel bambino, linee guida per la ristorazione collettiva nelle residenze per anziani, dietetica e nutrizione clinica in oncologia, alimentazione e microbiota, problemi alimentari, il linguaggio del corpo nei disturbi del comportamento alimentare e comorbidità, l'alimentazione come strumento di prevenzione in tutte le età; non ancora terminato: corso di medicina nutrizionale c/o EINUM)
 - Igienico – sanitario e sicurezza (prodotti per la sanificazione, sanificazione in tempo di emergenza covid19, formazione D.Lgs 81/2008)
 - corso REACH CLP
- *Qualifica conseguita* **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 (Grande Distribuzione Organizzata)
- *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 al 2013
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro* vari
- *Tipo di azienda o settore* Alimentare: Ristorazione Collettiva (mense scolastiche, per anziani e aziendali: in media 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; conduzione di tamponi superficiali per l'analisi batteriologica, prelievo di campioni di acqua per l'analisi chimico – fisica e batteriologica, prelievo di alimenti per l'analisi batteriologica

- *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
 - ✓ analisi controllo qualità c/o caseificio
-
- *Date (da – a)* dal 2000 ad oggi
 - *Nome e indirizzo del datore di lavoro* Vari
 - *Tipo di azienda o settore* Istituti Secondari di secondo grado (ITS Einaudi, Correggio – ITA Zanelli, RE – ITS Cattaneo, Castelnuovo Monti – IT Gobetti, Scandiano – ITA Chierici, RE – IPI Galvani, RE – IS Motti, RE, Liceo Ariosto Spallanzani, RE)
 - *Tipo di impiego* **Docente**
 - *Principali mansioni e responsabilità* Lezioni frontali in aula di Chimica e tecnologie chimiche, Chimica degli Alimenti, Analisi e controlli chimici degli alimenti (e dell'acqua) incluse esperienze pratiche di laboratorio
Analisi chimiche del terreno c/o istituto agrario
-
- *Date (da – a)* dal 2013 ad oggi
 - *Nome e indirizzo del datore di lavoro* vari
 - *Tipo di azienda o settore* Alimentare: Ristorazione Collettiva (mense scolastiche asili e scuole d'infanzia comuni di Reggio Emilia, Bibbiano e Cavriago, mense per anziani)
 - *Tipo di impiego* **Consulente**
 - *Principali mansioni e responsabilità* Gestione e verifica del sistema di autocontrollo e rintracciabilità e di tutte le procedure richieste secondo la normativa vigente in materia igienico - sanitaria, stesura dei menù e dei ricettari ordinari e per le diete speciali (in occasione di intolleranze/allergie, motivi etici, patologie); conduzione di tamponi superficiali per l'analisi batteriologica, prelievo di campioni di acqua per l'analisi chimico – fisica e batteriologica, prelievo di alimenti per l'analisi batteriologica

CAPACITA' E COMPETENZE PERSONALI

- | | |
|---|--|
| <p>MADRELINGUA</p> <p>ALTRE LINGUE</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Capacità di lettura</i> • <i>Capacità di scrittura</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Capacità di espressione orale</i> • <i>Capacità di lettura</i> • <i>Capacità di scrittura</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Capacità di espressione orale</i> | <p>ITALIANO</p> <p>INGLESE</p> <p>Eccellente</p> <p>Buono</p> <p>Buono</p> <p>FRANCESE</p> <p>Buono</p> <p>Elementare</p> <p>Discreto</p> |
|---|--|

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 sportivo)
- ✓ DOCENTE in istituti secondari, nella GDO, nei corsi per il personale di cucina, di sala, addetto alle pulizie, operatori aziende settore alimentare

COMPETENZE E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ottime - acquisite in vari ambiti

- SPORT
- HOBBY
- LAVORO
- ATTIVITA' DI VOLONTARIATO

CAPACITA' E COMPETENZE TECNICO - PROFESSIONALI

Nozioni di merceologia, nutrizione e produzioni alimentari.

Nozioni di nutrizione e dietologia

HACCP e normative del pacchetto igiene vigenti, norme per la Qualità e per la Sicurezza, Materiali a contatto con gli alimenti (MOCA). Tecniche di laboratorio e sistemi analitici acquisiti attraverso gli stages aziendali

Procedure per il prelievo di campioni per analisi chimico – fisiche e batteriologiche. Redazione piani sicurezza, legionella, autocontrollo piscine.

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

Passione per la musica e la ginnastica artistica

Passione per il disegno (gessetti, olio, acquerelli)

Auto

Nessuna

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE (art. 46 e 47 D.P.R. 445/2000)

La sottoscritta LORENZELLI LINDA, ai sensi e per gli effetti degli articoli 46 e 47 e consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 nelle ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dichiara che le informazioni riportate nel presente curriculum vitae, redatto in formato europeo, corrispondono a verità.

Inoltre la sottoscritta LORENZELLI LINDA autorizza il trattamento dei propri 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".

Reggio Emilia, 22/06/2022

LORENZELLI LINDA