



- *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)*
  - *Nome e tipo di istituto o formazione*
  - *Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio*
  - *Qualifica conseguita*
- 2013-2021
- Seminari, convegni, corsi di aggiornamento presso vari enti
- 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
- Attestati**

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- *Date (da – a)*
  - *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
  - *Tipo di azienda o settore*
  - *Tipo di impiego*
  - *Principali mansioni e responsabilità*
- 1998**
- Farmacia Privata Pecchini – Reggio Emilia
- Farmacia
- Farmacista**
- Sistemazione farmaci, vendita a banco, prova pressione, ordini, gestione scadenze
- 
- *Date (da – a)*
  - *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
  - *Tipo di azienda o settore*
  - *Tipo di impiego*
  - *Principali mansioni e responsabilità*
- dal 1998 ad oggi**
- vari
- Aziende, Enti Comunali, Cooperative, Enti Privati, Istituti di formazione, GDO (Grande Distribuzione Organizzata)
- Docente formatore**
- 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)*
  - *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
  - *Tipo di azienda o settore*
  - *Tipo di impiego*
  - *Principali mansioni e responsabilità*
- dal 2000 al 2003**
- FERRARINI S.p.A. – Via Rivalentella n.3 (Reggio Emilia)
- Alimentare (produzione prosciutto cotto, crudo, formaggio Parmigiano Reggiano) e AGRARIO: stalle con vacche da latte (Frisone e Jersey)
- Impiegato**
- 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)*
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
- *Tipo di azienda o settore*
- *Tipo di impiego*
- *Principali mansioni*

#### **dal 2000 ad oggi**

Vari

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)

#### **Docente**

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)*
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
- *Tipo di azienda o settore*
- *Tipo di impiego*
- *Principali mansioni e responsabilità*

#### **dal 1999 ad oggi (ovvero 25 anni consecutivi)**

vari

Alimentare: Ristorazione Collettiva (cucine interne e mense scolastiche, cucine interne e mense per anziani, mense aziendali, SAD anziani: in media un centinaio di strutture per anno), Gastronomie, Negozi di pasta fresca e ortofrutticoli, Pasticcerie, Pescherie, Ristoranti e Bar

#### **Consulente igiene e nutrizione**

Implementazione, gestione e verifica del sistema di autocontrollo e rintracciabilità e di tutte le procedure richieste secondo la normativa vigente in materia igienico – sanitaria; predisposizione procedure di corretta prassi per attività straordinarie nella ristorazione collettiva; stesura dei menù e dei ricettari ordinari e per le diete speciali (in occasione di intolleranze/allergie, motivi etici, patologie) per l'approvazione del servizio AUSL preposto; 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**

#### **MADRELINGUA ALTRE LINGUE**

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

#### **ITALIANO**

#### **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 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**

**Ottimo** - 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.  
Procedure pratico operative per l'analisi dei campioni microbiologici (acqua e tamponi superficiali) e per l'analisi della durezza dell'acqua

**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, 23/06/2024

LORENZELLI LINDA

