

## CURRICULUM VITAE

### LORIANA SICHETTI

#### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Loriana Sichetti  
Indirizzo via F.lli Rosselli, 4 - 64026 Roseto degli Abruzzi (TE)  
Telefono 328/53.78.380  
E-mail [quality.partner@libero.it](mailto:quality.partner@libero.it)  
Luogo e Data di nascita Atri , 10/08/1980  
Stato civile Coniugata, 1 figlio

#### ESPERIENZA LAVORATIVA

- *Date* Da Febbraio 2006 **AD OGGI**
- *Datore di lavoro* **Quality Partner di Sichetti Loriana – via F.lli Rosselli 4, 64026 Roseto degli Abruzzi**
- *Tipo di azienda o settore* Consulenza in Scienze e Tecnologie Alimentari
- *Tipo di impiego* **Autonoma attività di consulenza in Scienze e Tecnologie Alimentari: consulenza in materia di Buone Pratiche Igieniche e di Produzione, ristorazione collettiva, implementazione di Manuali HACCP, sviluppo di Sistemi Gestione Qualità secondo le norme ISO 9001/2000, ISO22000, IFS, BRC, formazione ed addestramento del personale, Audit, gestione Rintracciabilità, gestione etichettatura, allineamento alle normative vigenti in materia alimentare in tutti i settori di applicazione, controllo analitico delle matrici alimentari e delle acque potabili.**  
**Effettuazione di Audit di seconda parte presso Fornitori della GDO.**  
**COSTRUZIONE DELLA TABELLA NUTRIZIONALE ATTRAVERSO IL CALCOLO DEI NUTRIENTI SECONDO IL REG. 1169/11 – Titolare del dominio [www.etichettanutrizionale.it](http://www.etichettanutrizionale.it)**  
**Consulente esterno attivo presso numerose attività del settore della produzione e distribuzione delle sostanze alimentari, e della ristorazione collettiva.**  
**Partita I.V.A.**

#### ISTRUZIONE

- *Date (da – a)* Dal 2005 al 2011
- *Nome e tipo di istituto di istruzione* Università degli Studi di Teramo, Facoltà di Agraria, Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari.
- *Tesi* Filiera corta e competitività in agricoltura. Il caso della vendita diretta attraverso nuovi canali promozionali nella provincia di Teramo
- *Sperimentazione* L'obiettivo del lavoro svolto è stato quello di delineare il fenomeno della filiera corta e in particolare della vendita diretta in Italia; in seguito si è voluta approfondire l'analisi mediante una indagine diretta compiuta nella provincia di Teramo, con lo scopo finale di promuovere la vendita diretta e l'integrazione nell'ambito della filiera agroalimentare, mediante un' azione di intermediazione fra produttori e ristoratori e l'applicazione dello strumento promozionale della televendita.
- *Qualifica conseguita* **Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita con votazione di 100/110**
- *Date* Da settembre 2007 a marzo 2008

- *Nome e tipo di istituto di istruzione* POLAF – Poli per l’Alta Formazione tecnico scientifica e l’innovazione (DL/104 del 21/12/06)  
SISTEMABRUZZO – sviluppo e innovazione del settore terziario e manifatturiero in Abruzzo  
POR Abruzzo Obiettivo 3 per il 2000/2006 – FSE Piano degli interventi 2006  
Macroprogetto “Innovazione, Competitività, Governance”  
**Master di Primo Livello “Management dell’Innovazione”**
  - *Durata* 400 ore
  - *Principali materie oggetto dello studio* **Area di base:** organizzazione e comunicazione aziendale – tecnologie produttive – politiche e strategie aziendali – sistemi di controllo di gestione – sistemi integrati di qualità – marketing strategico e operativo – contrattualistica aziendale – amministrazione e finanza – gestione delle risorse umane e relazioni industriali – psicologia del lavoro e delle organizzazioni – formazione.  
**Area specifica:** economia industriale dell’innovazione – management dell’innovazione – cluster and network economy – project management – progettazione comunitaria.  
**Area ICT:** internet e tecnologie di comunicazione – amministrazione digitale.  
**Area Training:** conduzione di gruppi – comunicazione interpersonale – persuasione e negoziazione – tecniche di potenziamento della creatività – management della cortesia e della fiducia – Focus Group – Business process re-engineering – Media training
  - *Qualifica conseguita* **Attestato di partecipazione al Master di P livello “Management dell’Innovazione” conseguito con votazione 100/100**
  
- *Date* Da Maggio 2004 ad ottobre 2004
  - *Nome e tipo di istituto di istruzione* Università degli Studi di Teramo, Facoltà di Agraria: Master di perfezionamento in gestione, trasformazione ed ispezione delle risorse ittiche
  - *Durata* 300 ore
  - *Obiettivi formativi* Creare una figura professionale che concorra al processo di certificazione di qualità e sanità dei prodotti ittici secondo un’ottica di filiera
  - *Qualifica conseguita* **Attestato di partecipazione al Master di perfezionamento in gestione, trasformazione ed ispezione delle risorse ittiche**
  
- *Date (da – a)* Da Ottobre 1999 ad Aprile 2004
  - *Nome e tipo di istituto di istruzione* Università degli Studi di Teramo, Facoltà di Agraria, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari
  - *Tesi* “Qualità lipidica e stato ossidativo della carne avicola ottenuta con sistema biologico e convenzionale”
  - *Tirocinio formativo* **Svolto presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti – sezione di Zootecnia, Nutrizione, Alimenti: analisi di Folch o analisi dei lipidi totali, determinazione degli acidi grassi dei lipidi totali, TBARS-test mediante determinazione di Malondialdeide (MAD)**
  - *Qualifica conseguita* **Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita con votazione di 99/110**
  
- *Date (da – a)* Da Settembre 1994 a Giugno 1999
  - *Nome e tipo di istituto di istruzione* Liceo Ginnasio Statale “Saffo” Roseto degli Abruzzi (TE)
  - *Qualifica conseguita* Diploma di scuola media superiore

## FORMAZIONE

- *Date (da – a)* 03/12/2015
  - *Nome e tipo di istituto di formazione* **CORSO DI FORMAZIONE – LA GESTIONE DEL RISCHIO NELL’INTEGRAZIONE DEI NUOVI SCHEMI CERTIFICATIVI**  
Soluzione srl

- *Durata* 3 ore
  - *Principali materie oggetto dello studio* Le novità introdotte dalla ISO9001:2015 e dalla ISO 14001:2015
  
- *Date (da – a)* 16/11/2015
  - *Nome e tipo di istituto di formazione* **CORSO DI FORMAZIONE – RESPONSABILITA' AMMINISTRATIVE E PENALI DEL REATO AGROALIMENTARE**  
FederQuality – IRVEA Istituto per la ricerca e la valorizzazione delle eccellenze agroalimentari e ambientali
  - *Durata* 8 ore
  - *Principali materie oggetto dello studio* Obblighi ed adempimenti delle aziende di produzione, dei laboratori di analisi, del personale addetto al controllo e degli Organismi di Certificazione
  
- *Date (da – a)* 11 /12/2010
  - *Nome e tipo di istituto di formazione* **CONVEGNO RISTORAZIONE SCOLASTICA**  
Ristorazione scolastica: allergie, intolleranze e patologie connesse con l'alimentazione - Città di Teramo , Assessorato alla pubblica istruzione
  - *Durata* 4 ore
  - *Principali materie oggetto dello studio* Allergie e intolleranze - Celiachia - Gestione del rischio "allergeni" nelle mense scolastiche
  
- *Date (da – a)* Dal 19 al 23 aprile 2010
  - *Nome e tipo di istituto di formazione* **STAGE DIDATTICO-FORMATIVO PATOLOGIE ALIMENTARI**  
Centro regionale di fisiopatologia della nutrizione – scuola di formazione continua sulle patologie alimentari
  - *Durata* 30 ore
  - *Principali materie oggetto dello studio* L'approccio nutrizionale e gli aspetti tecnici della relazione medico-paziente  
Calorimetria indiretta – analisi del free living con Holter motorio metabolico e relative applicazioni alle patologie alimentari  
Tecniche di personalizzazione e riabilitazione nutrizionale  
La relazione terapeutica nell'anoressia/bulimia nervosa  
La presa in carico e il trattamento del BED (binge eating disorder)
  
- *Date (da – a)* 28/07/2007
  - *Nome e tipo di istituto di formazione* ***Corso di perfezionamento utilizzo PBI Passepartout Business Intelligence: programma di analisi dati e creazione indagini relativamente a processi commerciali e controllo di gestione – Vega Sistemi***
  - *Durata* 4 ore
  
- *Date (da – a)* Maggio 2006 / giugno 2006
  - *Nome e tipo di istituto di formazione* **Corso per "RSPP – Responsabile Sicurezza e Prevenzione nei luoghi di lavoro" – CNA di Roseto degli Abruzzi**
  - *Durata* 16 ore
  - *Qualifica conseguita* ***Responsabile sicurezza e prevenzione nei luoghi di lavoro***
  
- *Date (da – a)* Da dicembre 2005 a giugno 2006
  - *Nome e tipo di istituto di formazione* **Corso modulare di alfabetizzazione di lingua inglese primo livello beginners – Scuola Media Statale Unificata "D'Annunzio-Romani" di Roseto degli Abruzzi**
  - *Durata* 50 ore
  - *Qualifica conseguita* ***Attestato di frequenza "Corso di lingua inglese 1° livello" ottenuto con giudizio DISTINTO***

- *Date (da – a)* Da Dicembre 2004 a giugno 2005
- *Nome e tipo di istituto di formazione* **Corso per “tecnico sistema qualità settore agroalimentare”- GRUPPO CONSORFORM**
- *Durata* 500 ore
- *Obiettivi formativi* Creare una figura professionale incaricata di definire, in base alle indicazioni e direttive fornite dalla direzione, il sistema di qualità aziendale in conformità alle Norme ISO 9000/2000, di gestire il sistema predisposto e di pianificare ed attivare azioni per il miglioramento continuo
- *Principali materie oggetto dello studio*
  - inglese (30 ore)
  - informatica (75 ore)
  - tecniche di comunicazione interpersonale e team working (30 ore)
  - qualità e normative (25 ore)
  - implementazione Sistema Qualità (60 ore)
  - controllo statistico della qualità (40 ore)
  - sistema HACCP (25 ore)
  - certificazioni agroalimentari di prodotto (20 ore)
  - **stage aziendale (175 ore) presso l'azienda GELCO di Castelnuovo Vomano**
- *Qualifica conseguita* **Tecnico sistema qualità settore agroalimentare**
- *Livello nella classificazione nazionale* Codice 31.29.25

## CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

### LINGUE CONOSCIUTE

- |                                 |            |
|---------------------------------|------------|
|                                 | FRANCESE   |
| • Capacità di lettura           | Eccellente |
| • Capacità di scrittura         | Eccellente |
| • Capacità di espressione orale | Eccellente |
|                                 | INGLESE    |
| • Capacità di lettura           | Buono      |
| • Capacità di scrittura         | Buono      |
| • Capacità di espressione orale | Buono      |

PATENTE O PATENTI      Patente auto tipo B

La sottoscritta autorizza al trattamento dei dati personali (D.L. 196/03).