

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **STRANO LOREDANA**
Indirizzo **Catania**

E-mail loristrano@hotmail.com
PEC loredana.strano@postecert.it

Nazionalità Italiana

Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

Dal 2016 E' **Auditor CertyCeq srl**, Valutatore Sistemi di Gestione Qualità, Ambiente, Sicurezza.

Data 2013 - 2015 Libero professionista Tecnologo Alimentare iscritta all'Ordine dei Tecnologi Alimentari N° 354.
Libero professionista Dietista-Educazione Formazione Dieta
Eroga corsi di formazione per gli alimentaristi.
Responsabile Sicurezza Alimentare HACCP, per ditte che erogano servizi di ristorazione.
Redige i piani di autocontrollo HACCP, per mense, ristoranti e bar.
Attua il piano di autocontrollo alimentare, ambientale e degli addetti;
- controlla l'igiene e la conservazione degli alimenti
- implementa il piano organizzativo del servizio mensa;
- razionalizza gli spazi di lavorazione in cucina in funzione delle diete normali e speciali;
Nel 2014-15 è stata responsabile Sicurezza Alimentare per Clean Service srl, ha Coordinato il servizio di refezione scolastica di sei Istituti Scolastici materne ed elementari del Comune di Noto (SR), monitorato l'andamento del servizio di ristorazione secondo il capitolato d'appalto del Comune, le autorità sanitarie locali, la segreteria della scuola, gli insegnanti e la Commissione Mensa.

- Date (2012 – 2013) Attribuzione di un **assegno di ricerca** dall'Università di Catania (DiGeSA) della durata di un anno, progetto di ricerca: **“Soluzioni innovative per la sicurezza alimentare nella filiera cerealicola”**. Durante l'anno ha sperimentato attività di disinfestazione di impianti siciliani (molini, pastifici, prodotti dolciari) tramite metodologie eco-compatibili al fine di superare l'utilizzo di prodotti di sintesi tradizionali (fumiganti).

- Date (2010-2011) Ha collaborato per due anni con TUV Italia srl, Ente di Certificazione sede di Catania, per l'area food Industry. Durante la collaborazione ha svolto attività di consulente aziendale e attività di Auditor in Training per la certificazione di qualità nel settore food.

- Date (2011) Vincitrice alle selezioni per il **modulo d'insegnamento** “Soluzioni edilizie e materiali per gli edifici utilizzati nell'agroalimentare”, presso la Facoltà di Agraria di Catania, **al Master Universitario di II livello** dal titolo **“Gestione integrata della sicurezza e della qualità nelle filiere agro-alimentari”**. P.O. Obiettivo Convergenza 2007/2013 FSE Regione Siciliana.

- Date (2008-2011) Conferimento di un **assegno di ricerca** annuale **più contratto ottomestrale per attività di ricerca P.R.I.N.** Programmi di Rilevante Interesse Nazionale presso l'università di Agraria (coordinatore nazionale delle Unità Operative MI, BO, PZ, VT e CT il Prof. F. Sangiorgi) dal titolo “Criteri di analisi e progettazione integrata nell'industria agroalimentare”. Durante le attività svolge indagini territoriali e di mercato, individua le aree di produzione siciliane di frutta DOP e IGP (arancia, limone, pesca, ficodindia) e le aziende di trasformazione, analizza un campione di aziende siciliane specializzate nella produzione di conserve “marmellate e confetture” di frutta tipica siciliana e “mostarda di Fichidindia”, più precisamente, esamina i processi produttivi e le tecnologie impiegate, le planimetrie, i flussi delle materie prime, dei prodotti, degli operatori e attrezzature, gli ambienti di lavorazione e le strutture edilizie interne ed esterne, verifica la rispondenza alle norme igienico sanitarie vigenti, elabora i diagrammi di flusso, applica i principi HACCP, identifica le fasi che presentano CCP, PRPo/PRP nonché, predispose il piano di autocontrollo dei pericoli/rischi e monitoraggio/correzioni delle criticità individuate. Individua le esigenze dei processi di lavorazione, definisce il sistema edilizio in funzione delle linee produttive e del livello di meccanizzazione e propone nuovi layout.

- Date (2001-2004) Beneficiaria di una **borsa di studio triennale** nell'ambito del dottorato di ricerca in Ingegneria Agraria.
Durante lo studio, oltre ad acquisire i dati statistici del settore, il contesto socioeconomico, ha analizzato 15 aziende nazionali scelte tra le più importanti del settore dolciario. Analizza le fasi del ciclo produttivo unitamente al layout del fabbricato al fine di individuare possibili criticità di processo, individua le esigenze specifiche e le attività connesse e propone le azioni correttive sulla base delle norme legislative

che influiscono sulla definizione del sistema edilizio, in particolare applica i principi HACCP, le norme sull'igiene e la sicurezza alimentare.

Le elaborazioni dei dati e l'applicazione dei metodi metaprogettuali conducono alla proposizione di più "layout aziendali" in funzione delle linee di lavorazione meccanizzate e non, nonché, alla definizione delle qualità ambientali e di relazione. Durante le attività elabora e propone le linee guida a carattere normativo per la progettazione e l'adeguamento degli edifici agroindustriali di supporto al settore dolciario, prodotti da forno e di pasticceria. Allo studio, in collaborazione con AITA (Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare), hanno partecipato i dirigenti delle più importanti aziende nazionali del settore.

- Date (2000-2001)

Stipula più **contratti di collaborazione** nell'ambito dei seguenti **progetti di ricerca**:

– progetto PRIN **“Progettazione edilizia innovativa di edifici artigianali per la produzione di formaggi tipici Siciliani Ragusano e Pecorino DOP”**;

– progetto POP Sicilia 94/99 **“Caratterizzazione e miglioramento delle produzioni viticole ed enologiche”**.

Durante gli incarichi svolge attività di censimento e analisi di impianti siciliani del settore caseario ed enologico. Analizza gli ambienti di lavorazione e conservazione dei prodotti, individua le esigenze dei processi produttivi (prodotti, materiali, impianti, operatori e mezzi) definisce gli ambiti spaziali e le esigenze ambientali, razionalizza gli spazi e i flussi di lavorazione, le connessioni tra le unità ambientali del centro produttivo, di deposito delle materie prime, del settore di supporto alla lavorazione al fine di migliorare i processi e rispondere alle norme igienico sanitarie vigenti.

- Date (1998-1999)

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

Svolge attività di laboratorio per la ricerca di aflatossine nei lattini in polvere destinati all'infanzia.

Facoltà di Agraria, DiGeSA- Dipartimento di Gestione dei Sistemi Ambientali e Agroalimentari, via S. Sofia 100

- Tipo di azienda o settore

Università Degli Studi di Catania

- Tipo di impiego

Assegnista di ricerca e contrattista

- Principali mansioni e responsabilità

Applica i regolamenti n. 852 e n. 853 del 2004, i principi HACCP ed individua possibili soluzioni gestionali per miglioramento dei processi produttivi alimentari.

- Date (2007 –2008)

E' stata incaricata con diversi **contratti a progetto** per un periodo di 18 mesi a svolgere attività di ricerca nell'ambito dei seguenti progetti:

– “Innovazione tecnologica per il miglioramento delle produzioni e dei processi agroalimentari nelle PMI”, PON n. 12839 Agroindustria O.R. 4.4 “Ottimizzazione del processo tecnologico” settore ortofrutticolo (IV gamma);

– “Rete di laboratori del PSTS per analisi testing e servizi innovativi”, P.O.R Sicilia 2000-2006 misura 3.15;

– “Modello di gestione integrata della fascia costiera del Comune di Aci Castello”, POR Sicilia 2000-2006 misura 4.17;

– “Modello di gestione integrata della fascia costiera del Comune

di Acireale”, POR Sicilia 2000-2006 misura 4.17.

Durante tali progetti, oltre la ricerca e l'elaborazione dei dati di settore, **cura il manuale per il settore ortofrutticolo IV Gamma e 4 manuali standard di supporto per la sicurezza alimentare da destinare in favore del comparto pesca.**

- Nome e indirizzo del datore di lavoro Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia S.c.p.a. Via Pecoraino, ASI Brancaccio, Catania
- Tipo di azienda o settore Centro di Ricerca e Analisi
 - Tipo di impiego Contratti a progetto
 - Principali mansioni e responsabilità Tecnologo Alimentare e Ricercatrice

- Date (2004-2005) Collabora insieme alle Dietiste dell'U.O e il SIAN al progetto *“Intervento di sorveglianza nutrizionale avente come target un gruppo di anziani ricoverati presso le strutture residenziali convenzionate con il Comune di Catania”* ed è coautrice di un articolo pubblicato all'ADI, n° 4 dicembre 2004.
Nell'ambito del convegno “Le norme vigenti del settore pesca” presso LA PERLA IONICA di Acireale è stata relatore del seguente argomento “Valore nutrizionale dei prodotti ittici”.
- Nome e indirizzo del datore di lavoro U.O Dietologia e Nutrizione Clinica, Prof. F. Leonardi
- Tipo di azienda o settore Az. Ospedaliera Cannizzaro di Catania
 - Tipo di impiego a progetto
 - Principali mansioni e responsabilità Dietista

- Date (1992-1996) E' stata **assunta dall'amministrazione del Policlinico** per un periodo complessivo di 18 mesi, di cui 6 (tirocinio) e 12 (contratto determinato)
- Tipo di azienda o settore Policlinico dell'Università di Catania
 - Tipo di impiego Dietista
 - Principali mansioni e responsabilità Elaborazione diete e valutazione nutrizionale degli alimenti, controllo giornaliero qualità dei pasti serviti a mensa ospedaliera

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (2010-2011) **Master in “Standard Certificativi di Sistemi e Prodotti Agroalimentari”**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Focus Management School, via Trinacria 11, Catania
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio **UNI EN ISO 9001:2008, UNI EN ISO 14001:2004 e EMAS, OHSAS 18001:2007, UNI EN ISO 22005:2008, UNI EN ISO 22000:2005, GlobalGap, Regolamento 178/2002, BRS, IFS, HACCP.**
- Qualifiche conseguite Esperto in Standard Certificativi di Sistemi e Prodotti Agroalimentari; Valutatore Sistemi di Gestione Qualità ISO 9001:2008, Valutatore Sistemi Gestione Ambientale ISO 14001:2004, Valutatore Sistemi Gestione Sicurezza OHSAS 18001:2007, Auditor interno ISO 22005:2008, ISO 22000:2005, Progettista GlobalGap, BRS, IFS, HACCP.

- Date (2001 – 2004)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Date (1999-2000)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

Dottorato di Ricerca

Università Degli Studi di Catania, Facoltà di Agraria, Dipartimento di Gestione dei Sistemi Ambientali ed Agroalimentari, ex Dipartimento di Ingegneria Agraria, via S. Sofia 100

Tecnologia dei materiali e degli impianti agroalimentari, Tecnologie di produzione degli alimenti, disegno tecnico per la progettazione del layout aziendale, applicazione degli Standard di certificazione e norme cogenti del settore food

“Dottore di Ricerca in Ingegneria Agraria”

Laurea quinquennale in **Scienze e Tecnologie Alimentari** (vecchio ordinamento) con votazione 106/110.

Università Degli Studi di Catania, Facoltà di Agraria

Scienza degli alimenti, Tecnologie di produzione degli alimenti, biochimica, conservazione degli alimenti, microbiologia degli alimenti, fisiologia e nutrizione umana, valutazione nutrizionale degli alimenti, igiene e sicurezza alimentare, etc.

“Tecnologo Alimentare” e abilitazione

Diploma di maturità tecnica “Economista Dietista”

I.T.S “L.Einaudi” di Catania

Scienza dell'alimentazione, valutazione nutrizionale degli alimenti, nutrizione umana, elaborazione diete

“Dietista” e abilitazione presso Az. Ospedaliera Garibaldi di CT

MADRELINGUA

ITALIANO

Altra lingua

INGLESE

- Comprensione testo e traduzione

buono

CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI

Ha una spiccata capacità di relazione, di comunicazione e di organizzazione.

Riesce a lavorare con altre persone, mettendo a disposizione professionalità e competenza nei ruoli che occupa.

Persona socievole, volenterosa, sensibile, adattabile che ha rispetto di se e degli altri. Pratica il trekking e workout.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

Durante i progetti di ricerca si è occupata attivamente della organizzazione e coordinamento di convegni, seminari, incontri. Nell’ambito di un Master Internazionale in “Progettazione paesaggistica e pianificazione Ambientale in area mediterranea” con il **ruolo di Tutor** coordina i seminari, pianifica le lezioni, il soggiorno di docenti e studenti nazionali ed internazionali.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Conoscenza Windows XP, Excel, Word, Power Point, CorelDraw ed Internet. Capacità tecniche: computer, stampanti, proiettori, plotter ecc.
CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE	Particolarmente dotata di capacità grafiche, disegno, fotografia e Pittura.
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE	Possiede numerosi attestati di partecipazione a convegni nazionali ed internazionali riguardanti le scienze e le tecnologie alimentari. Nell'ambito dei progetti descritti in precedenza, ha partecipato a diversi convegni come relatore.
<i>ULTERIORI INFORMAZIONI.</i>	E' il primo autore delle pubblicazioni elencate di seguito

Strano L., Tesi di Dottorato dal titolo: “*Definizione di linee guida per la progettazione di impianti edilizi per la produzione di prodotti dolciari da forno*”, dicembre 2004.

Strano L., Failla A., Tomaselli G., *Definizioni di criteri progettuali per l'industria dolciaria*, VIII Convegno Nazionale di Ingegneria Agraria, Associazione Italiana Ingegneria Agraria (AIIA), Catania, 27 – 30 giugno 2005.

Strano L., Tomaselli G., Failla A., *Innovative Building Design Criteria for the Confectionary Industry*. Agricultural Engineering International: the CIGR Ejournal. Invited Overview No. 12. Vol. VIII May 2006.

Strano L., Tomaselli G., Failla A., *Razionalizzazione degli spazi di lavorazione negli edifici per la produzione di dolci da forno*. XIII Congresso del TICCIH 2006.

Pittalà C., Allegra A., Alonzo E., Cannizzaro V., Leopardi F., Strano L., Tornatore F., et al., *Intervento di sorveglianza nutrizionale avente come target un gruppo di anziani ricoverati presso le strutture residenziali convenzionate con il Comune di Catania*, (ADI), dicembre 2004.

Tomaselli G., Strano L., Grasso R., *Impianti per la lavorazione dei prodotti di IV gamma*. In *I prodotti di IV gamma. Innovazioni nella coltivazione e nella lavorazione*. Manuale divulgativo. Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia, Catania 2008

Failla A., Tomaselli G., Strano L., “*The Definition Of Planning Criteria For Safe Workplaces In Wineries*”. International Conference Ragusa-Italy 15-17 September 2008.

Strano L., Tomaselli G., Failla A., *‘Quality Building’ in Companies which Process Traditional Sicilian Agri-Foods*. Technology and management to ensure agriculture, agro-system, forestry and safety. In Atti: XXXIII CIOSTA CIGR V Conference 2009, 17-19 June Reggio Calabria.

Strano L., Tomaselli G., Failla A., *Analisi della “qualità edilizia” negli impianti per la lavorazione di Alimenti Tipici Siciliani*. IX Convegno Nazionale dell’Associazione Italiana di Ingegneria Agraria. Ischia Porto, 12-16 settembre 2009.

Strano L., Tomaselli G., Russo P., *Gli edifici per la produzione di confetture in Sicilia*. VII Convegno AISSA “Agricoltura, Qualità dell’ambiente e Salute”, Ancona 02-04 dicembre 2009

Strano L., Tomaselli G., *Design Parameters of the Factory Buildings for Marmalades and Jams*. International Conference: Ragusa SHWA 2010 “Work safety and Risk Prevention in Agro-food and forest systems. Ragusa 2010, September 16-18.

Strano L., Tomaselli G., Lanteri P., *Progettazione dei Fabbricati per la produzione di Mostarda di Fichidindia*. P.R.I.N 2007. ISBN 978-88-97578-00-0, pp. 84. Dipartimento GeSA – Università di Catania. Luglio 2011

Strano L., *La progettazione integrata nelle aziende per la trasformazione dei prodotti agroalimentari tipici*. In “*Criteri di analisi e progettazione integrata nell’industria agroalimentare*” A cura di Sangiorgi F. e Dioguardi L., Ministero dell’Università e della Ricerca Scientifica, PRIN 2007, stampato da Polaris s.r.l., Settembre 2011 Sondrio, pp. 34-35, 47-48, 86-96, 120-152, 158-160.

Strano L., Russo P., Lanteri P., Tomaselli G., *Defining the environmental and functional characteristics of the buildings used to produce prickly pear dried puree in terms of food hygiene and safety*. Ms. Ref. No: FOODCONT-D-11-00274R1. Elsevier Editorial System (tm) for Food Control 2012

Strano L., Tomaselli G., *Analysis of the building system of four mills and their suitability for heat treatment pest disinfestation.* Horizons in agricultural, forestry and biosystems engineering. 10th Conference of the Italian Society of Agricultural Engineering, 2013 Viterbo, Italy, September 8-12. Open access Journal of Agricultural Engineering ISSN 1974-7071 www.agroengineering.org

Data, Febbraio 2017

Loredana Strano