



## Curriculum Vitae

### Informazioni personali

Nome / Cognome

**Luca Finetti**

Luogo e data di nascita

Cento, il 13 luglio 1989

Codice fiscale

FNTLCU89L13C469Y

Residenza

Via Claudio Gallerani 8/h Dosso 44047 (FE)

Recapiti telefonici

328 0011292

E-mail

[luca.end.fine@gmail.com](mailto:luca.end.fine@gmail.com)

Nazionalità

Italiana

Ulteriori informazioni

Patente B – automunito

Titoli di studio

Master di II livello in Qualità e Sicurezza degli Alimenti  
Laurea magistrale in Scienze Biomolecolari e Cellulari

### Esperienze lavorative

Data

Febbraio 2017 – Giugno 2017

Principali attività e responsabilità

Ricercatore borsista post-laurea

Nome e indirizzo datore di lavoro

Dipartimento Scienze della Vita e Biotecnologie, Università di Ferrara

Competenze

specifiche/professionali

Progetto di ricerca: Controllo della Psilla del pero con vibrazioni ad elevata frequenza: una potenziale strategia innovativa e sostenibile per la pericoltura del territorio ferrarese.

Data

Ottobre 2016 – Dicembre 2016

Principali attività e responsabilità

Stagista; biologo analista di laboratorio e controllo qualità

Nome e indirizzo datore di lavoro

Pastificio Andalini S.p.A, via Martiri di Belfiore 13, Cento (FE)

Competenze

specifiche/professionali

Addetto ai controlli qualitativi interni su materie prime (semola di grano duro, uova) e prodotti alimentari derivati (pasta di semola di grano duro e pasta all'uovo). Lo scopo è quello di determinare il profilo chimico-fisico di tali prodotti con parametri quali colore, umidità, tenore proteico, ceneri, quantità del glutine e relativa forza. Tali analisi sono eseguite sia con metodi standard di laboratorio (colorimetro, riscaldamento in stufa per l'umidità, riscaldamento in muffola per ceneri) sia con spettrometria NIR. Affiancamento al responsabile controllo qualità dell'azienda finalizzato all'apprendimento dei processi di certificazione (ISO 9001, 22005, standard BRC e IFS) e del manuale di autocontrollo HACCP.

Data	Luglio 2015 - ottobre 2015    Luglio 2016 - ottobre 2016
Principali attività e responsabilità	Biologo addetto al laboratorio di controllo qualità di alimenti derivati dalla lavorazione industriale del pomodoro
Nome e indirizzo datore di lavoro	OPOE Gruppo alimentare Cavicchi, via Valentino Govoni 9, XII Morelli (FE)
Competenze specifiche/professionali	Organizzazione e gestione di un laboratorio analisi nel contesto di un'industria alimentare, compilazione e gestione dei moduli relativi alla qualità e alla sicurezza chimico-fisica di prodotti alimentari, misurazione dei gradi brix attraverso l'uso di rifrattometri digitali e analogici, quantificazione degli zuccheri riduttori totali attraverso titolazione con metodo di Fehling, calcolo dell'acidità totale attraverso titolazione con idrossido di sodio, calcolo della salinità totale attraverso titolazione con argento cloruro e acido nitrico.
Data	Dicembre 2014 - giugno 2015
Principali attività e responsabilità	Tirocinio volontario post-laurea
Nome e indirizzo datore di lavoro	Dipartimento Scienze Chimiche e Farmaceutiche, Università di Ferrara
Competenze specifiche/professionali	Allestimento e gestione di colture cellulari umane (cheratinociti e fibroblasti), allestimento e gestione di terreni di coltura fungini, ricerca e verifica di molecole polifenoliche con azione fungicida o fungo-statica su colture di funghi dermatofiti.
<b>Formazione, titoli di studio</b>	
Data	21 dicembre 2016
Titolo della qualifica rilasciata	Master di II livello in Qualità e Sicurezza degli Alimenti
Titolo della tesi	Evoluzioni tecniche nella determinazione dell'umidità nel campo della pastificazione: l'esempio dell'analizzatore di umidità a microonde <i>TEWS MW 1150</i> e del pastificio Andalini S.p.A.
Luogo e istituto di riferimento	Università degli Studi di Padova
Competenze specifiche/professionali	Qualità chimico-fisica degli alimenti, modificazioni chimico-fisiche degli alimenti, qualità e sicurezza degli alimenti di origine animale, degli alimenti di origine vegetale e degli alimenti biologici, valutazione nutrizionale degli alimenti e micro-nutrizione, biochimica della nutrizione, alimenti naturali, fortificati e addizionati, organismi geneticamente modificati animali e vegetali, organismi geneticamente modificati e loro applicazione in campo agroalimentare, legislazione alimentare e metodologia epidemiologica, importanza della sicurezza alimentare.
Data	Novembre 2015
Titolo della qualifica rilasciata	Abilitazione allo svolgimento della professione di Biologo

Luogo ed istituto di riferimento	Università degli Studi di Ferrara
Data	16 luglio 2014
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea magistrale di secondo livello in Scienze Biomolecolari e Cellulari
Titolo della tesi	Clonaggio ed espressione dell'acetoino:2,6-diclorofenolindofenolo ossidoreduttasi ricombinante ed applicazione biocatalitica
Settori di riferimento	Biologia molecolare / Chimica organica
Votazione finale	109/110
Luogo ed istituto di riferimento	Università degli Studi di Ferrara
Esami sostenuti/voto	Animali nella ricerca biologica (6 cfu): 29/30 Farmacologia molecolare ed applicata (6 cfu): 25/30 Neurobiologia (6 cfu): 30/30 Macromolecole biologiche (6 cfu): 24/30 Evoluzione molecolare (6 cfu): 27/30 Biofisica (6 cfu): 26/30 Fisiologia dei sistemi (6 cfu): 24/30 Immunologia e patologia (6 cfu): 30/30 e lode Biologia molecolare vegetale (6 cfu): 27/30 Biochimica applicata (6 cfu): 30/30 Anatomia umana dei sistemi integrati (6 cfu): 21/30 Applicazioni chimiche alla biologia (6 cfu): 30/30 e lode
Competenze specifiche/professionali	Estrazione di acidi nucleici da batteri ed analisi di PCR, elettroforesi su gel di agarosio e di poliacrilamide, clonaggio ed espressione di proteine ricombinanti, purificazione di enzimi e descrizione della loro attività enzimatica, estrazione di acidi nucleici da piante geneticamente modificate, allestimento e gestione di terreni di coltura batterici, manipolazione di batteri geneticamente modificati, cromatografia a scambio ionico su colonna, tecniche analitiche (gascromatografia, TLC, spettrofotometria), applicazioni biocatalitiche di enzimi ricombinanti nella sintesi organica.
Data	19 giugno 2012
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea triennale di primo livello in Scienze Biologiche
Titolo della tesi	Corrente potassio inward rectifier (Kir) nei neuroni dopaminergici del bulbo olfattivo: cinetica e modulazione
Votazione finale	98/110
Settore di riferimento	Neurobiologia
Luogo ed istituto di riferimento	Università degli studi di Ferrara
<b>Competenze personali</b>	

Lingua madre	Italiano (madrelingua)
Altre lingue	<p>Inglese (livello generale B1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Scritto: buono</li> <li>● Letto: buono</li> <li>● Parlato: buono</li> </ul>
Conoscenze informatiche	Windows 7/8, pacchetto OFFICE (word, power point, excel), NCBI, PubMed, BLAST, Photoshop
Competenze personali	<p>Ottime capacità comunicative e di lavoro di squadra, maturate durante i periodi in cui ho frequentato laboratori universitari e realtà industriali. Intraprendente e propositivo, possiedo buone capacità di problem solving e di lavoro sotto stress.</p> <p>I viaggi la fotografia e l'entomologia sono le mie più grandi passioni. Per mantenermi agli studi ho lavorato come barista e in una sala giochi presso Looney's a Pieve di Cento (BO) da settembre 2008 ad aprile 2014.</p> <p><b>Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196.</b></p> <p><b>Il sottoscritto acconsente alla pubblicazione del presente curriculum vitae sul sito dell'Università di Ferrara.</b></p>
Firma	

