



Curriculum Vitae

Informazioni personali

Nome / Cognome **Luca Finetti**

Luogo e data di nascita **Castelnuovo del Piano, 12/05/1984**

Nazionalità **Italiano**

Ulteriori informazioni **Patente B – automunito**

Occupazioni desiderate **Biologo analista di laboratorio per aziende agroalimentari, responsabile controllo-qualità agroalimentare, biologo consulente per la sicurezza alimentare (HACCP, certificazioni ISO, standard BRC e IFS).**

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

Esperienze lavorative

Data **Ottobre 2016 – in corso**

Principali attività e responsabilità **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 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 - Maggio 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.
Formazione, titoli di studio		
	Data	Marzo 2016 - in corso (fine prevista 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

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
Competenze personali	
Lingua madre	Italiano (madrelingua)
Altre lingue	Inglese (livello generale B1) <ul style="list-style-type: none"> ● Scritto: buono ● Letto: buono ● Parlato: buono
Conoscenze informatiche	Windows 7/8, pacchetto OFFICE (word, power point, excel), NCBI, PubMed, BLAST, Photoshop
Competenze personali	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. 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.
	Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196. Il sottoscritto acconsente alla pubblicazione del presente curriculum vitae sul sito dell'Università di Ferrara.
Firma	 06/12/2015