

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome: Luca Giannetto

OBIETTIVO PROFESSIONALE**Ricercatore esperto in qualità e sicurezza agroalimentare**

Svolgere ricerca applicata per sviluppare strategie innovative orientate al miglioramento della qualità e della sicurezza nel settore agroalimentare, attraverso l'analisi chimico-microbiologica degli alimenti e di matrici innovative di interesse, con particolare attenzione alla loro stabilità in relazione a potenziali fattori di rischio, integrando metodiche statistiche per l'elaborazione e l'interpretazione dei dati, così da fornire risultati accurati, affidabili e scientificamente validi.

TITOLO DI STUDIO

- **LM-7 Laurea magistrale in Biotecnologie Agrarie per la filiera Agro-alimentare**
- **L-26 Laurea triennale in Tecnologie Alimentari**

ESPERIENZA PROFESSIONALE**Set 2023-Mar 2024 , Ferrara IT**

Tirocinio per Tesi sperimentale Laurea Magistrale - Dipartimento di Scienze Chimiche Farmaceutiche ed Agrarie - Università di Ferrara

Titolo: Studio dell'effetto anti-proliferativo di un olio ozonizzato su fitopatogeni di interesse agroalimentare

- **Analisi chimiche e tecniche analitiche:** Caratterizzazione chimica di matrici innovative di interesse per il settore agroalimentare, mediante determinazione del numero di iodio, numero di perossidi e dell'acidità libera, con utilizzo di strumentazione analitica avanzata.
Acquisizione e consolidamento di competenze nell'applicazione di protocolli sperimentali standardizzati e nel controllo della qualità dei reagenti e delle condizioni operative, garantendo dati accurati, riproducibili e scientificamente affidabili. Attività a supporto dello sviluppo di strategie di mitigazione del rischio e del miglioramento degli standard di qualità e sicurezza.
- **Analisi microbiologiche e tecniche su funghi fitopatogeni:** Gestione e crescita di diversi ceppi di funghi fitopatogeni su terreni di coltura preparati ad hoc, operando in condizioni sterili e prevenendo la contaminazione, con utilizzo di incubatori, cappe e strumentazione di precisione. Valutazione dell'attività fungicida di più prodotti mediante analisi morfologica con microscopia elettronica a scansione (SEM), analisi di immagini e caratterizzazione spettroscopica per lo studio delle variazioni cromatiche dei microrganismi. le attività svolte garantendo accuratezza, riproducibilità e affidabilità dei dati.
- **Analisi dati** – Elaborazione e interpretazione di dati sperimentali mediante software scientifici e statistici (es. Excel, ImageJ, Fiji), applicando metodologie quantitative per supportare decisioni di ricerca, controllo qualità e gestione del rischio.

Mar-Mag 2022, Messina IT

Tutor D'aula - Centro per la Formazione Permanente e l'Aggiornamento del Personale del Servizio Sanitario (Cefpas)

- Corso Rischio radiazioni ionizzanti presso AO Papardo (7 ore)
- Corso di formazione per Preposti presso AO Papardo (8 ore)
- Corso RLS BASE (rappresentate lavoratori per la sicurezza nei luoghi di lavoro) (32 ore) e RLS AGGIORNAMENTO (rappresentate lavoratori per la sicurezza- in tema di stress lavoro correlato) (8 ore)

Set 2021 - Mar 2022, Messina IT

Servizio Civile - Asp Messina presso UOEPSA (U.O.S. aziendale per la promozione e l'educazione alla salute) - Progetto "La salute, un diritto da imparare"

- Attività di promozione alla salute:
- **Progettazione e realizzazione di interventi di prevenzione**
Elaborazione di progetti di promozione della salute, pianificazione delle attività e monitoraggio dei risultati.
- **Organizzazione di eventi formativi e campagne di sensibilizzazione**
- **Comunicazione istituzionale e gestione protocolli** – Redazione di lettere e comunicazioni per enti pubblici e privati, gestione delle attività di protocollo e delle relazioni istituzionali.

Lug 2018 - Gen 2019, Messina IT

Frequenza volontaria (stage) - Servizio igiene alimenti ,e nutrizione (U.O.C.S.I.A.N)

Giudizio espresso : OTTIMO (400 ore)

- Acquisizione conoscenze regolamenti europei , nazionali e regionali per la tutela igienico-sanitaria degli alimenti e dei luoghi di lavoro
- Acquisizione conoscenze relative al macro obiettivo 2.1 del piano nazionale della prevenzione (2014-2018)
- Acquisizione conoscenze relative ai sensi Reg. 882/2004

Mar - Lug 2017, Cesena IT

Tirocinio per Tesi sperimentale Laurea Triennale- Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari Università di Bologna, sede Cesena

Titolo: Effetto della Marinatura sulla Qualità Microbiologica della Carne di Lonza Suina

- **Analisi microbiologiche, chimiche e fisico-chimiche** – Monitoraggio di carica microbica, presenza di patogeni, pH, contenuto di umidità, attività dell'acqua e proprietà fisico-chimiche (colore, consistenza, texture) di diverse matrici alimentari durante il processo di marinatura, mediante metodologie standardizzate e strumenti di laboratorio avanzati per valutare sicurezza, qualità e stabilità del prodotto.
- **Sviluppo e realizzazione del prodotto alimentare** – Formulazione e preparazione di diverse matrici alimentari, con controllo rigoroso delle condizioni di processo, dosaggi e parametri chimico-fisici, al fine di garantire uniformità, sicurezza e qualità sensoriale del prodotto finale.
- **Valutazione sensoriale** – Conduzione di test organolettici strutturati per analizzare aroma, gusto, consistenza e accettabilità del prodotto, integrando i risultati con le analisi chimiche e microbiologiche per una valutazione complessiva della qualità.

Feb 2016 – Giu 2018, Floresta IT

Incarico di Esperto - Comune di Floresta

- Gestione iniziative riguardanti la promozione dell'orto De.Co e la valorizzazione dei relativi prodotti anche in funzioni della manifestazione di ottobrando

ISTRUZIONE E FORMAZIONE**Gen 2025 – Lug 2025, Padova IT**

Iscrizione Scuola di Specializzazione di area sanitaria in Statistica Sanitaria e Biometria - Università degli studi Padova

- Statistica Descrittiva e Inferenziale
- Software Statistici (R, SAS, JAMOV, REDCAP)
- Metodologia della Ricerca
- DOE – Design of Experiment

22 Mar 2024, Ferrara IT

Laurea Magistrale in Biotecnologie Agrarie per la Filiera Agroalimentare - Università degli studi di Ferrara, Dipartimento di Scienze Chimiche, Farmaceutiche ed Agrarie - **Voto 109/110**

26 Giu 2018, Cesena IT

Laurea Triennale in Tecnologie alimentari – Università di Bologna - **Voto 93/110**

05 Lug 2014, Messina IT

Diploma di maturità – Liceo Scientifico G.Seguenza

Corsi, certificati e seminari**Sett - Dic 2022, Ferrara IT**

Corso di alta formazione in Risk Management delle Imprese Agricole - Generali Italia S.p.A. - Agenzia Generale di Ferrara

22 Feb 2022, Ferrara IT

Corso Sicurezza sul lavoro (4 ore) : Formazione Generale

1. Concetti di rischio e danno;
2. Prevenzione e protezione;
3. Organizzazione della prevenzione aziendale;
4. Diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali;
5. Organi di vigilanza, controllo e assistenza.

23 Feb 2022, Ferrara IT

Corso Sicurezza sul lavoro (4 ore) : Formazione Specifica Rischio Basso

1. Rifiuti di Laboratorio;
2. Rischio Chimico;
3. Rischio Biologico;
4. Attrezzature;
5. Modulo Informativo Sicurezza Covid-19

25 sett 2019, Messina IT

Certificato EIPASS 7 Moduli User - Web House Messina

- I fondamenti dell'ICT | Navigare e cercare informazioni sul Web | Comunicare e collaborare in Rete | Sicurezza informatica Elaborazione testi | Foglio di calcolo | Presentazione

19 Giu 2020, Cesena IT

Attestato lingua inglese livello B2 - C.L.A. (Centro Linguistico di Ateneo)

14 Dic 2018, Messina IT

Attestato lingua inglese livello B2 - C.L.A.M(Centro Linguistico di Ateneo ME)

Feb – Apr 2018, Cesena IT

Corso di perfezionamento “Esperto di Sistemi di Certificazioni nel Settore Agro-Alimentare” (96 ORE) - Check Fruit – NSF Italy

- Qualifiche acquisite:

- Tecnico HACCP & Labelling
- Lead Auditor Sistemi di Gestione per la Qualità: ISO 9001-Qual. KHC
- Internal Auditor BRC e IFS

- Ulteriori Conoscenze acquisite:

- Il Food Safety Plan per export in USA
- Le Certificazioni Regolamentate: DOP, IGP e BIO

14 Apr 2019, Bologna IT

Seminario Tecnico - Evoluzione del protocollo GlobalG.A.P. versione 5.2 (4 ore)- Check Fruit – NSF Italy

10 Apr 2019, Bologna IT

Seminario Tecnico - HACCP nell’azienda agricola: Aspetti applicativi (4 ore)- Check Fruit – NSF Italy

- Sistema di gestione per la sicurezza alimentare basato su principi HACCP
- Valutazione rischi igienico-sanitari
- Attività preventive di controllo , verifica e sorveglianza

06 Mar 2019, Bologna IT

Seminario Tecnico - Sistemi di Gestione della Responsabilità Sociale per il settore agroalimentare (8 ore) - Check Fruit – NSF Italy

- SA 8000, SMETA e GRASP

Dic 2018 – Apr 2019, Messina IT

Corso di Formazione Educatori F.E.D II livello (21 Ore) - U.O.C Dipartimento di Prevenzione presso Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) , ASP di Messina

- **Qualifica ottenuta di Educatore F.E.D. II livello** ai sensi del D.A. 2507/13
- Conoscenze acquisite: Educazione alimentare sulla base di prodotti tipici della Dieta Mediterranea per prevenire e ridurre l’insorgere di patologie cronico degenerative , metaboliche e tumorali. Conduzione sano stile di vita

09 Gen 2019, Messina IT

Corso di formazione operatori per la produzione di pasti senza glutine per Celiaci Azienda Sanitaria Provinciale di Messina, Dip. Prevenzione - Servizio igiene alimenti e nutrizione (S.I.A.N)

Dic 2018, Catania IT

Convegno “ Costruire insieme la salute “- Azienda Sanitaria Provinciale di Catania, Dip. di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN)

2014 - 2020, Cesena IT

Vincitore Borsa di Studio ER.GO assegnata per 4 anni

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	B2	B2	B2

Altre Competenze

- Capacità nell'uso di software di programmazione e database Python, SQL/MySQL
- Problem Solving: identificare problemi, analizzare le cause e trovare soluzioni
- Lavoro di Squadra: collaborazione efficace con il team per un ambiente di lavoro armonioso e produttivo.

Il sottoscritto autorizza il trattamento dei propri dati personali ai sensi del GDPR 679/16 "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

Il sottoscritto acconsente alla pubblicazione del presente curriculum vitae sul sito dell'Università degli Studi di Ferrara.

Data

18/09/2025

