

LUCA SEREN

INFORMAZIONI PERSONALI



Stato civile: coniugato

Nazionalità: Italiana

Data di nascita: 24 giugno 1982

Luogo di nascita: Isola della Scala

Residenza: via Muri n°40, 37050 San Pietro di Morubio -VR-

Telefono mobile: 3491335203

E-mail: serenluca@gmail.com

ESPERIENZA PROFESSIONALE

- 2018 - Biologo nutrizionista (libero professionista), iscritto all'Ordine Nazionale dei Biologi sezione A (n° AA_080691)
- Maggio 2017 e 2018 – Partecipazione a giornata Biologo Nutrizionista (Padova)
- Giugno 2009/Agosto 2018 - **Collaboratore alle vendite** anche con attività **specialistiche** in strumentazioni diagnostiche per **analisi cliniche** presso l'azienda Medical Systems S.p.A., Genova. Zone di competenza: provincie di Bolzano, Trento, Verona, Vicenza, Venezia, Padova e Rovigo. Conoscenza del laboratorio analisi, economato, studio medico clinico, centri screening. Gestisco giornalmente colloqui con tecnici di laboratorio, responsabili di laboratorio, primari, impiegati amministrativi e direttori amministrativi.
- Aprile/Giugno 2009 - **Stage** come **consulente ambientale e sicurezza** presso l'azienda Vegambiente srl, Verona.
- Aprile 2009 - **Docente** nei periodici corsi “**per il personale addetto alla manipolazione delle sostanze alimentari**” (ex libretto sanitario), Verona.
- Ottobre 2007/Luglio 2008 – **Stage** della durata di 9 mesi presso il Dipartimento di Medicina Clinica e Sperimentale sezione Farmacologia, Università degli Studi di Ferrara. Importante esperienza nella **ricerca farmacologica**.
- Settembre/Dicembre 2005 – **Tecnico di laboratorio microbiologico con esperienze anche di tipo chimico** presso l'azienda Enocentro srl in località Bussolengo -VR-
- Giugno/settembre 2005 – **Stage** della durata di 4 mesi presso l'azienda Enocentro srl in località Bussolengo -VR-. Esperienze di **laboratorio di tipo chimico-microbiologico**
- Giugno 2000 – **Stage** della durata di 1 mese presso l'Istituto sperimentale per il tabacco (S.O.P.); Bovolone -VR-. **Attività di tipo biomolecolare**

I S T R U Z I O N E

- 2018 – Convegno Obesità e disturbi del comportamento alimentare
- 2018 – Nutrizione ed integrazione nel paziente oncologico
- 2018 – Ipertrofia e massa muscolare in palestra
- 2018 – Corso il diabete
- 2018 – Corso di Alimentazione e Nutrizione Umana
- 2018 – il sovrappeso e le sue complicanze nella donna
- 2018 – Corso “Gestione dell’ectomorfo in palestra”
- 2018 – Corso “La cellulite: strategie alimentari ed esercizio fisico”
- Marzo/ottobre 2010 Corso “HRD” Training Group motivazionale
- 10/12/2008 Abilitazione alla professione di Biologo e successiva **iscrizione all’Ordine Nazionale dei Biologi** sezione A con relativo numero iscrizione: **AA_080691**
- 28/10/2008 Abilitazione per l’insegnamento al “**corso per il personale addetto alla manipolazione delle sostanze alimentari**” (ex libretto sanitario)
- a.a. 2007/2008 **Laurea Specialistica in Scienze Biomolecolari e Cellulari**, Facoltà di Scienze MM. FF. NN, Università degli Studi di Ferrara. Voto 108/110
- a.a. 2001/2006 **Laurea Triennale in Biologia Molecolare**, curriculum Applicativo, Facoltà di Scienze MM. FF. NN, Università degli Studi di Padova
- a.s. 1999/2001 **Diploma di specializzazione di livello avanzato in chimica e biologia**, rilasciato dalla Regione Veneto, riconosciuto come Qualifica di Terzo Livello Europeo
- a.s. 1996/2001 **Diploma Tecnico Chimico-Biologico** presso l’Istituto Professionale Statale per l’Industria e l’Artigianato “Enrico Fermi” - VR-

L I N G U E S T R A N I E R E

- **Inglese:** Buono scritto. Discreto parlato
- **Francese:** Conoscenza scolastica

C O M P E T E N Z E I N F O R M A T I C H E

Conoscenza sistema operativo **Windows, Linux, Mac OS** e completa padronanza dei principali pacchetti software (Word, Excel, Outlook, Power Point, Access). Utilizzo di programmi tecnici quali GraphPad Prism, Corel Draw, Adobe photoshop ed altri del settore di laboratorio di patologia clinica. Capacità di programmazione HTML e JAVA. Conoscenze browser Internet Explorer, Google Chrome, Mozilla Firefox e Opera.

CONOSCENZE ED INTERESSI

- Conoscenza normative relative al controllo qualità e sicurezza nel settore agroalimentare, certificazioni, laboratorio di analisi e ambientale (D.lgs 81/2008, ISO 17025, ISO 9001, ISO 22005, D.lgs 152/2006, HACCP, libro bianco, fertirrigazione...).
- Interesse per la meteorologia ed i suoi risvolti applicati anche alla biologia (bioclimatologia, inquinamento atmosferico e salute umana). Esperienza come relatore in alcuni congressi di carattere scientifico a tema meteorologico.
- Interesse per la tecnologia in genere: ottima conoscenza del computer a livello hardware oltre che a livello software. Esperienze anche in campo di interfacciamenti tra strumenti di laboratorio e LIS.

ATTITUDINI E CAPACITÀ

- Empatia e professionalità con i pazienti
- Organizzato nel lavoro ambulatoriale
- Manualità ed autonomia in laboratorio analisi, anche strumentale
- Forte senso critico e spirito di iniziativa
- Disposto ad attività lavorative impegnative
- Disponibile, se necessario, a frequenti spostamenti

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base art. 13 del D. Lgs. 196/2003.