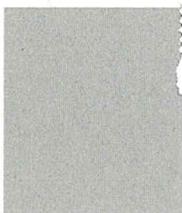


INFORMAZIONI PERSONALI

Roberto Di Luch



✉ roberto.diluch@asfo.sanita.fvg.it

📍 /

🗨 /

**ESPERIENZA
PROFESSIONALE**

Da 1 agosto 1997 ad oggi

Operatore di vigilanza e ispezione/Ispettore sanitario/Tecnico della Prevenzione
Azienda Servizi Sanitari n. 6 "Friuli Occidentale" / Azienda Assistenza Sanitaria n. 5 "Friuli Occidentale"
/ Azienda Sanitaria Friuli Occidentale

Attività di vigilanza e controllo; partecipazione a commissioni per conto dell'Amministrazione; supporto per diverse Amministrazioni Pubbliche in materia di capitolati d'appalto; tutoraggio tirocinanti; elaborazione procedure e linee guida; formatore operatori settore alimenti e operatori sanitari; programmazione attività di ispezione e campionamento; controllo di gestione attività di ispezione; programmazione e coordinamento progetti specifici..

Attualmente dipendente a tempo indeterminato ed a tempo pieno dell'Azienda Sanitaria Friuli Occidentale – presso Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Qualifica di Auditor su OSA (ex Regolamento 882/2004/CE)

Qualifica di UPG

Attività o settore: Sanità – Controllo ufficiale alimenti

Da agosto 1997 ad oggi

Tecnico esperto nella ristorazione collettiva

Varie amministrazioni

Anno 2021

Comune di Buja, Casa di Riposo di San Quirino

Anno 2020

Comune di Tricesimo, Comune di San Giorgio della Richinvelda

Anno 2019

Comune di Pasiano di Pordenone, Comune di San Quirino, Comune di Sesto al Reghena

Anno 2018

Comune di Fagagna, Comune di Reana del Rojale, Comune di Moruzzo, Comune di Aviano (in associazione con Brugnera, Budoia, Caneva, Fontanafredda, Polcenigo)

Anno 2017

Comune di Pordenone, Comune di Cordenons

Anno 2015

Comune di Zoppola, Comune di San Vito di Fagagna, Comune di San Vito al Tagliamento, Comune di Fagagna, Comune di Pasiano di Pordenone, Comune di Pordenone, Comune di Casarsa della Delizia

Anno 2014

Comune di San Quirino, Comune di Sacile, Ass. intercomunale FAEIT (Artegna e Magnano in Riviera)

Anno 2013

Comune di San Quirino, Ambito Distrettuale Socio Sanitario 6.1

Anno 2012

Università degli studi di Udine, Comune di Cordenons

Anno 2011

Comune di Pordenone

Anno 2010

Comune di Azzano Decimo e Chions, Ass. intercomunale Aviano-Budoia-Polcenigo-Montereale Valcellina, Comune di Roveredo in Piano, Comune di Zoppola

Anno 2009

Comune di Chions
Anno 2007
Azienda Ospedaliera S. Maria degli Angeli-Pordenone (2), Comune di Brugnera, Comune di Sacile,
Comune di Chions,
Anno 2006
Ente Regionale Diritto Universitario – ERDISU Udine
Anno 2005
Comune di Pordenone (2), Comune di Morsano al Tagliamento
Anno 2004
Comune di Zoppola
Anno 2003
Azienda Ospedaliera S. Maria degli Angeli-Pordenone, Comune di Pordenone (3), Comune di Chions,
Comune di Morsano al Tagliamento
Anno 2001
Comune di Zoppola (2), Comune di Pordenone, Comune di Porcia,
Anno 2000
Azienda Servizi Sanitari n.6 "F.O."
Anno 1998
Azienda Servizi Sanitari n.6 "F.O."

Membro commissioni tecniche gare d'appalto per la fornitura di derrate alimentari o per la produzione e distribuzione pasti/alimenti e bevande o per la distribuzione alimenti tramite distributori automatici

Attività o settore: Consulenza - esperto in ristorazione collettiva

Da agosto 1997 ad oggi

Tecnico esperto in scienze degli alimenti

Vari enti:

Società Italiana Medicina Preventiva Veterinaria – (Roma) ; Azienda ULS 21 – (Verona); Azienda Servizi Sanitari n. 2 "Isontina" – (Gorizia); Azienda Servizi Sanitari n.6 "Friuli Occidentale"; Università Studi Udine: Facoltà di Medicina Veterinaria – Corso di specializzazione;

Formatore - Docente in convegni e seminari di formazione su sicurezza, igiene, qualità, legislazione, tecnologia degli alimenti (Anche circa 150 ore formazione ECM)

Attività o settore: Educazione Continua in Medicina - Formazione professionale personale ispettivo

Da agosto 1997 ad oggi

Tecnico esperto in sicurezza degli alimenti

Vari enti di formazione:

Terziaria srl / Ascom Servizi – Pordenone; ISP Nutrigen – Udine; Consorzio Parco Agroalimentare – San Daniele (UD); Centro Formazione Professionale / Civiform – Cividale (UD); Azienda Servizi Sanitari n.6 "Friuli Occidentale" (PN); Comune di Pordenone; Italiana Ambiente srl – Spilimbergo (PN); Confartigianato – Pordenone; Camera di Commercio Artigianato Agricoltura – Udine; ARSAP – (Pordenone); IAL – Pordenone e Udine; ENAIP – Cordenons (PN); IRES – Udine; LED – (Trieste); Electrolux Professional – Conegliano (TV); Provveditorato agli Studi – Pordenone; Associazione fra le Pro Loco – Passariano (UD); Direzione Regionale Sanità e Federsanità ANCI – Istituto Tecnico Statale "Odorico Mattiussi" (PN) – Istituto Tecnico Professionale "Federico Flora" (PN) – Istituto Tecnico Statale "M. Grigoletti" (PN)

Formazione - Docente in corsi di formazione su sicurezza, igiene, qualità, legislazione, tecnologia degli alimenti (circa 1500 ore formazione)

Attività o settore: Formazione professionale di operatori del settore alimentare e studenti

Da settembre 1999 ad oggi

Collaboratore esterno esperto

Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura – Pordenone

Componente dapprima supplente (dal 1999) poi effettivo (dal 2001) della Commissione Provinciale esami per attività di Somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (ex REC ora SAB)

Componente della Ex-Commissione Provinciale per l'idoneità all'esercizio della vendita dei prodotti alimentari (dal 2001 al 2010, poi confluita nella SAB)

Attività o settore: Consulente esperto in igiene degli alimenti

Anno 2012 e anno 2017

Tecnologo Alimentare

Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca – Università Studi di Udine

Componente Commissione Esame di Stato Abilitazione Esercizio Professione Tecnologo Alimentare

Attività o settore: Tecnologo alimentare esperto

Da novembre 2004 a giugno 2008

Tecnico della Prevenzione

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Direzione Centrale Salute e Protezione Sociale – Servizio sicurezza alimentare, igiene della nutrizione e sanità pubblica veterinaria

Programmazione di interventi e formulazione indicazioni in materia di igiene e tecnologie degli alimenti

Attività o settore: Sanità – Programmazione controllo ufficiale alimenti

Da settembre 1993 a settembre 1995

Collaboratore esterno – assegno di ricerca privato

Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Scienze degli Alimenti

Venchiaredo srl Pordenone

Ricerca su competizione dei batteri lattici nei confronti di microrganismi patogeni; relativa applicazione nel settore lattiero-caseario; purificazione e studio di batteriocine

Attività o settore: Ricerca universitaria applicata

Da settembre 1986 a settembre 1988

Geometra

Studio tecnico geometra Di Luch Guido

Progettazione piccoli edifici, pratiche catastali, successioni (praticantato per iscrizione Albo)

Attività o settore: Edilizia

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 2019 **Master I° livello in Nutrizione Clinica**
Università degli Studi Niccolò Cusano – Telematica Roma
- 2018 **Qualifica di Auditor sulle Autorità Competenti del SSN FVG**
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
- 2014 **Qualifica di Auditor (Auditor ex Regolamento 882/2004/CE)**
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
- 2012 **Qualifica Valutatore Apparecchi di sollevamento (DLvo 81/04)**
Azienda Assistenza Sanitaria n.5 "Friuli Occidentale"

Da settembre 1988 a luglio 1993

Diploma di Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari

Università Studi di Udine – Facoltà di Agraria -

1995 -1996 **Attestato di Responsabile commerciale con competenze amministrative e di import-export**
 Associazione Regionale Sviluppo e Apprendimento Professionale (ARSAP) - Pordenone

1980 - 1986 **Diploma di Maturità Tecnica per Geometri**
 Istituto Tecnico per Geometri "G. G. Marinoni" - Udine -

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	A1	A2	A1	A1	A1
Tedesco	A1	A1	A1	A1	A1

Competenze comunicative Possiedo buone competenze comunicative acquisite durante la mia ventennale esperienza di docente e nella gestione dei conflitti controllore/controlato

Competenze organizzative e gestionali Capacità di programmare e organizzare progetti (capacità acquisite nell'ambito lavorativo; come presidente di associazioni culturali non a scopo di lucro: Laboratorio grafologico Scripta - Udine, ISP Nutrigen - Udine, L'Albero Fiorito – Pordenone; come membro del Consiglio regionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari)

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente base	Utente autonomo

Ottima padronanza degli strumenti della suite Microsoft Office e LibreOffice (elaboratore di testi, foglio elettronico, applicativi di presentazione), sufficiente padronanza della programmazione in Microsoft Access

Conoscenza di base di programmi per l'elaborazione digitale delle immagini

Discreta padronanza di applicativi di ricerca bibliografica medico-scientifica: PubMed

Discreta padronanza del programma di analisi statistica R

ULTERIORI INFORMAZIONI

PUBBLICAZIONI

Pubblicazioni scientifiche **"Ricerca di fungicidi nei vini della provincia di Pordenone"**
 Autori: Di Luch, Saro, Del Bianco, Carniel, Mutton, Frausin, Pauletti, Battistutta;
L'Igiene Moderna, 2008, 129, pag 123-137

"Drammatizzazione teatrale quale strumento di promozione alla salute nell'ambito dell'igiene degli alimenti"

Autori: Di Luch, Pastore, Cavallini, Zamparo, Saltari;

Educazione sanitaria e promozione alla salute, 2004, Vol.27, n.3, 207-217

"Valutazione quantitativa del rischio di Listeria monocytogenes nella ristorazione scolastica"

Autori: Di Luch;
L'Igiene Moderna, 2003, 119, pag 317-326

"Valutazione della qualità sanitaria di prodotti ortofrutticoli: i residui di prodotti fitosanitari"

Autori: Di Luch;
La Rivista di Scienza dell'Alimentazione/Italian Journal of Food Nutrition, 2002, n.4, pag. 299-304

"Stima del rischio quantitativo di Listeria monocytogenes nella ristorazione scolastica: un approccio preliminare"

Autori: Di Luch;
Atti della Conferenza Nazionale "La sicurezza microbiologica nella produzione di alimenti per il 21° secolo – Listeria monocytogenes nelle produzioni alimentari", Bologna 10 maggio 2002 - Sezione Posters.

"Centralità del cittadino tra ristorazione e promozione della salute nell'Azienda per i Servizi Sanitari n.6 "Friuli Occidentale"

Autori: Corona, Stuto, Di Luch, Bortoluzzi, Biondani, Saltari;
Atti del 3° Convegno Nazionale "Star bene in ospedale: esperienze ed idee per star meglio in ospedale", Bologna, 24-25 maggio 2002, pag. 576-609

"Valutazione qualitativa del rischio nella ristorazione scolastica"

Autori: Di Luch;
Industrie Alimentari, 2002 Vol. XLI Dicembre pag. 1295-1301

"Autorizzazioni sanitarie in ambito SIAN: informatizzazione e correlazione con il controllo ufficiale"

Autori: Di Luch, Cavallini, Bolzonello, Menichetti;
Industrie Alimentari, 2002 Vol. XLI Febbraio pag. 174-178

"Un modello per la tutela del consumatore: Analisi del Rischio e campagna ispettiva in provincia di Pordenone"

Autori: Di Luch, Cavallini, Bolzonello, Mattighello;
L'Igiene Moderna, 2002, 117, pag 31-55

"La formazione di operatori del settore alimentare in materia di HACCP. Riflessioni su un'esperienza provinciale"

Autori: Di Luch;
L'Igiene Moderna, 2001, 116, 369-380

"Il miglioramento della qualità della ristorazione nell'esperienza dell'Azienda per i Servizi Sanitari n.6 "Friuli Occidentale"

Autori: Corona, Stuto, Di Luch, Bortoluzzi, Zanella, Paribelli, Geri, Cavallini;
Atti del Seminario "Centralità del cittadino nel percorso del comfort alberghiero, dell'umanizzazione e dell'accoglienza", Budrio (BO), 28 settembre 2001, pag. 36-38

"Un patto di solidarietà per la salute realizzato dall'associazione commercio, turismo, servizi e dal dipartimento di prevenzione dell'azienda sanitaria di Pordenone"

Autori: Cavallini, Di Luch, Bolzonello;
Atti della Conferenza Nazionale di Educazione e Promozione della Salute – I nuovi orizzonti dell'educazione sanitaria e della promozione della salute: politiche e reti della salute, Pisa 8-10 giugno 2000, pag. 290-291

"L'ombra del demone: tracce cartesiane in una sintesi grafologica"

Autori: Di Luch, Pastore;
Atti del Congresso internazionale Cartesio e la Scienza, Perugia 4-7 settembre 1996, pag. 78-81

"Evaluation of lactic acid and monolaurin to control Listeria monocytogenes on stracchino cheese"

Autori: Stecchini, Di Luch, Bortolussi, Del Torre;
Food Microbiology, 1996, 12, pag. 1-6

"Presenza di Carnobatteri in prosciutti cotti affettati"

Autori: Stecchini, Bortolussi, Di Luch;
Atti del XLVIII Convegno Nazionale della Società Italiana delle Scienze Veterinarie, Catania 30

settembre 1994, pag. 813-817

"Caratterizzazione della flora microbica di prosciutti crudi di cervo"

Autori: Di Luch, Aquili, Del Torre, Stecchini;
Atti della Conferenza Nazionale "I rischi microbiologici del 2000 nel settore alimentare. - Muffe, lieviti e micotossine", Bologna 5 maggio 1994 - Sezione Posters

Libri "L'etichettatura dei prodotti da forno. Guida pratica ad uso delle attività di panificazione e pasticceria (con numerosi esempi)",
 Autori: Di Luch;
 Editrice PubMe, 2018, ISBN 978-88-7163-788-4

"Come fare le etichette ed il cartello degli ingredienti in gelateria. Manuale pratico ad uso delle attività di gelateria",
 Autori: Di Luch;
 Editrice UNI Service, 2009, ISBN 978-88-6178-394-2

Pubblicazioni divulgative

"La valutazione del rischio. Così si classificano le imprese",
 Autori: Di Luch;
Alimenti & Bevande, 2007, n.5, pag 42-53

"Rintracciabilità, avanti tutta. Arrivano le sanzioni per chi sbaglia",
 Autori: Di Luch;
Alimenti & Bevande, 2006, n.7/8, pag 17-23

"Nuove prospettive, vecchie paure: l'irradiazione degli alimenti",
 Autori: Di Luch, Zuch;
Industrie Alimentari, 2006, Vol XLV, aprile, pag 399-406, 413

"Dai campi alle nostre tavole. Un percorso che parte da lontano",
 Autori: Di Luch, Croatto;
Alimenti & Bevande, 2005, n.3, pag 48-54

"Quando l'igiene diventa un rebus. La schizofrenia del Bel Paese. Il rapporto di amore-odio tra DPR 327/80 e DLgs. 155/97",
 Autori: Di Luch;
Alimenti & Bevande, 2004, n.9, pag 65-70

"Gli alimenti e la certificazione. La qualità si fa in sette",
 Autori: Di Luch;
Alimenti & Bevande, 2003, n.9, pag. 41-49

"Sicurezza degli alimenti e analisi del rischio",
 Autori: Di Luch;
Vigilanza Igienico Sanitaria, 2003, n.12, pag. 8-23

"Le micotossine: queste sconosciute",
 Autori: Di Luch;
Vigilanza Igienico Sanitaria, 2003, n.11, pag. 20-33

"Analisi e gestione del rischio. La sicurezza e la comunicazione",
 Autori: Di Luch;
Alimenti & Bevande, 2003, n.3, pag. 57-63

"Prodotti ortofrutticoli crudi. Attenti al rischio di contaminazione",
 Autori: Di Luch;
Alimenti & Bevande, 2003, n.1/2, pag. 35-43

"La gestione del rischio alimentare. Così si interviene per ridurre il rischio",
 Autori: Di Luch;
Alimenti & Bevande, 2002, n.11-12, pag. 33-38

"La gestione del rischio alimentare. La sicurezza in quattro fasi",
 Autori: Di Luch;
Alimenti & Bevande, 2002, n.10, pag. 47-54

"Il libro bianco sull'igiene alimentare",
 Autori: Di Luch;
Vigilanza Igienico Sanitaria, 2002 n.8, pag. 15-25

"Il Libro Bianco sulla sicurezza. I nuovi scenari sull'igiene alimentare",
 Autori: Di Luch;
Alimenti & Bevande, 2002, n.3, pag. 37-45

"L'igiene nella ristorazione collettiva. - Le nuove misure di prevenzione delle tossinfezioni alimentari",
 Autori: Marin, Cavallini, Di Luch;
Medicinae Doctor, 2000, n. 4, pag. 29-30

"Piccoli insediamenti produttivi. - Normativa igienico-sanitaria",
 Autori: Di Luch;
Geometri Informazione, 1997, n. 6, pag. 14-15

ATTIVITA' DI TUTORAGGIO

Dal 2006 ad oggi	<p>Presso AA5 "F.O."- (tutor formativo sul campo - tirocinio di formazione professionale) di studenti del corso di laurea triennale in Tecnico della Prevenzione – Corso interateneo Univ. Studi Udine e Trieste.</p> <p>(tutor formativo in aula - tirocinio di formazione professionale) di studenti del corso di laurea triennale in Tecnico della Prevenzione – Corso interateneo Univ. Studi Udine e Trieste.</p> <p>Relazioni presentate in aula in vari anni (2006-2008-2009-2011-2012-2013-2014-2015)</p> <p>"Danni e strategie di prevenzione delle micotossine."</p> <p>"Rintracciabilità nell'industria alimentare"</p> <p>"Informazione sugli alimenti ai consumatori/Etichettature degli alimenti."</p>
Dicembre 2013 - febbraio 2014	<p>Presso ASS6 "F.O."- tutor (responsabile aziendale) di n.1 soggetti in stage/tirocinio di formazione nell'ambito del corso di Laurea in Sicurezza Igienico Sanitaria degli Alimenti (Univ di Padova)</p>
Dicembre 2011 - marzo 2012	<p>Presso ASS6 "F.O."- tutor (responsabile aziendale) di n.1 soggetti in stage/tirocinio di formazione nell'ambito del corso di laurea in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione (Univ. di Padova)</p>
Novembre 2001 - febbraio 2002	<p>Presso ASS6 "F.O."- tutor (responsabile aziendale) di n.1 soggetti in stage/tirocinio di formazione ed orientamento per "Esperto del controllo di gestione"</p>
Aprile-dicembre 2001	<p>Presso ASS6 "F.O."- tutor (responsabile aziendale) di n.1 soggetti in stage/tirocinio di formazione ed orientamento nell'ambito del progetto "Analista in campo igienico-sanitario-alimentare"</p>

PROGETTI

Marzo 2019 – ad oggi	<p>Partecipazione al Gruppo di lavoro Regione Autonoma FVG sui Capitolati d'Appalto per la Ristorazione Collettiva (obiettivo: stesura Linee guida da approvarsi con DGR)</p>
2015	<p>Coordinatore progetto formativo ECM (Educazione continua in medicina): "Aggiornamenti in tema di controlli: la nuova normativa sulle etichette degli alimenti e nuove tecnologie"</p>
Novembre 2013 – dicembre 2014	<p>Partecipazione al Gruppo di lavoro Regione Autonoma FVG – Aziende Sanitarie – Confindustria FVG in materia di igiene degli alimenti sfociato nella Deliberazione della Giunta</p>

- regionale 30 gennaio 2015, n.151: *Approvazione documento recante "Igiene degli alimenti e applicazione dei principi del sistema Haccp: indicazioni regionali"*
- 2014 Coordinatore progetto formativo ECM (Educazione continua in medicina): "Il requisito funzionale nella ristorazione come strumento preventivo del rischio tossinfettivo"
- 2008 Coordinatore progetti formativi ECM (Educazione continua in medicina): "Il nuovo sistema sanzionatorio su igiene, rintracciabilità ed etichettatura degli alimenti"
- 2007 Coordinatore progetto formativo ECM (Educazione continua in medicina): "Introduzione alla valutazione e alla gestione del rischio nel settore alimentare"
- 2005 Coordinatore progetto formativo ECM (Educazione continua in medicina): "La nuova legislazione in materia di alimenti: tracciabilità, igiene e controlli ufficiali"
- 2004 Coordinatore progetto formativo ECM (Educazione continua in medicina): "Metodi, criteri, applicazione e verifica dei sistemi di autocontrollo nell'industria alimentare"
- Luglio 2003 - aprile 2004 Presso ASS6 "F.O."- organizzazione, in collaborazione con ERSAs, ASCOM, CCIAA, di un progetto sulla Ristorazione Tipica della Destra Tagliamento con produzione di una guida illustrata
- Aprile 2003 Presso ASS6 "F.O."- membro del Gruppo "*Protocolli di Sicurezza nella Piccola e Media Impresa*"- Sottogruppo HACCP-Team (Delibera del Direttore Generale n. 148 del 25/03/2003) con il compito di elaborare, coordinare, dirigere e promuovere attività inerenti la cultura della prevenzione dei rischi nella piccola e media impresa.
- Ottobre 2002 - ottobre 2004 Presso ASS6 "F.O." - membro del gruppo di lavoro a livello regionale "*Semplificazione-abrogazione pratiche inutili - Evidence Based Prevention*", sociato tra l'altro, con l'abrogazione del Libretto di Idoneità Sanitaria per gli alimentaristi
- Settembre 1999 – maggio 2000 Presso ASS6 "F.O." - coordinamento del tavolo tecnico interno al "*Patto di solidarietà per la salute*" stretto con ASCOM Pordenone per la applicazione del D.Lgs 155/97
- Marzo-maggio 1999 Presso ASS6 "F.O." - attività di programmazione, organizzazione e segreteria scientifica del progetto "*La sicurezza degli alimenti tra qualità igienica e qualità nutrizionale*" concretizzatosi nel convegno, dal titolo omonimo, del 14 maggio 1999 a Pordenone, in collaborazione con le associazioni di categoria, e nella giornata di informazione su "La ristorazione collettiva" del 13 maggio 1999, in collaborazione con le imprese di ristorazione collettiva, progetto riguardante l'applicazione del D.Lgs 155/97
- Maggio 1998 – giugno 2000 Presso ASS6 "F.O." - membro della Commissione Tecnica nel "*Programma di Vigilanza periodica per la tutela della qualità del cibo fornito dalle strutture aziendali*" (Delibera del Direttore Generale n. 1142 del 12/10/1998)
- Maggio 1998 – giugno 2000 Presso ASS6 "F.O." - membro del gruppo denominato "*HACCP team dipartimentale*", il quale ha avuto il compito di interpretare le nuove tendenze nel campo dell'igiene degli alimenti e di esprimere pareri scientifici.

BREVETTI

- Maggio 2001
May 2001 Deposito (in compartecipazione con l'Università degli Studi di Udine) di brevetto su innovativa tecnologia di condizionamento vinacce e materiali fermentescibili e relativa produzione di bevande superalcoliche

ALTRO

- Appartenenza a gruppi / associazioni Iscrizione all'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Friuli Venezia Giulia (OTA FVG n. 66)
Vice Presidente OTA FVG (Maggio 2005 – maggio 2008)

Memberships Tesoriere OTA FVG (maggio 2008 – maggio 2014)

Iscrizione all'Ordine TSRM e delle professioni sanitarie tecniche, della riabilitazione e della prevenzione (Tecnici della Prevenzione) (n. 194)

Il Sottoscritto ROBERTO DI LUCH nato a UDINE (UD) il 23/06/1966 residente in Tavagnacco (UD) in via Molin Nuovo 63 consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, richiamate dall'art. 76 DPR 445/2000

dichiara

la veridicità delle informazioni contenute nel curriculum descritto nelle sopradefinite pagine da 1 a 9.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali, presenti nel curriculum vitae, ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Tavagnacco 14/05/2021

Elenco firmatari

ATTO SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000 E DEL D.LGS. 82/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI

Questo documento è stato firmato da:

NOME: LEONARDUZZI FLAVIA

CODICE FISCALE: LNRFLV58M44H816T

DATA FIRMA: 05/07/2021 12:52:23

IMPRONTA: B39D356618971A1D453587730E9BB086D50D0F7C381B5BF06EC419DF9E8B3443
D50D0F7C381B5BF06EC419DF9E8B34434995569E8A6A17E47FAD13E8D42C7F07
4995569E8A6A17E47FAD13E8D42C7F079A3484FD3DA239A3A17DE04E271CA625
9A3484FD3DA239A3A17DE04E271CA625A4F4324EB69CD27D269E8B7301477959