

Formato europeo per il  
curriculum vitae



Informazioni personali

Nome

**Luca Maestrini**

Indirizzo  
Telefono

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

Esperienza lavorativa

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

*Ottobre 2010 - oggi*

C.E.R.B. Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra – Università degli studi di Perugia

<http://www.agraria.unipg.it/cerb/>

- Tipo di impiego

Collaborazione coordinata e continuativa

- Principali mansioni e responsabilità

Analisi fisico chimiche e microbiologiche.

Ricerca e Sviluppo

Esperienza nell'impianto pilota per la produzione di birra e malto.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

*Gennaio 2007- Marzo 2009*

Regione Umbria

- Tipo di impiego

Collaborazione occasionale

- Principali mansioni e responsabilità

Lavoro di preparazione e organizzazione di convegni Regionali e Internazionali

Istruzione e formazione

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

*Ottobre 2011 – Marzo 2012 – Ottobre 2012*

Tutor del corso di formazione "Come diventare birraio". C.E.R.B. Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, Università degli studi di Perugia.

Assistenza durante il corso rivolto ad operatori del settore delle microbirrerie, brewpub, nocassunti e dipendenti dalle aziende birrarie con una minima esperienza nel settore.

- Date (da – a)

*Gennaio 2011 - Marzo 2011*

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Università degli studi di Perugia – Facoltà di Agraria – Partecipazione alle lezioni del Master Universitario di I livello in: Tecnologie Birrarie "Brewing technologies"

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Legislazione, Qualità e Sicurezza; Tecnologia Maltaria; Tecnologia Birraria; Analisi degli ingredienti e dei prodotti; Degustazione.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>Marzo 2011</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Partecipazione alla 5° edizione del Premio Chiriotti Editore per le migliori tesi di laurea nel settore della scienza e tecnologia dei cereali.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Publicazione dell'articolo nella rivista Tecnica Molitoria – Chiriotti Editore di Febbraio 2012</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>Settembre 2008 - Novembre 2010</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Università degli studi di Perugia – Facoltà di Agraria – Laurea Magistrale in "Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti".</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Conoscenze specifiche ed approfondite nei settori delle scienze agro-alimentari e conoscenze avanzate e qualificanti nel settore delle tecnologie e biotecnologie degli alimenti finalizzate all'assolvimento dei molteplici compiti gestionali propri delle attività produttive e tecnologiche, laboratori e servizi all'interno della filiera della trasformazione delle materie prime in prodotti alimentari derivati</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> <li>• Tesi di laurea</li> </ul>	<p>Dottore in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti 110/110 con lode</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>Messa a punto di pane fresco senza glutine</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Novembre 2009 - Settembre 2010</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>Università degli studi di Perugia – Facoltà di Agraria – Attività di laboratorio e ricerca finalizzata alla realizzazione della tesi sperimentale</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Settembre 2006 – Marzo 2007</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Cardiff University (UK)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>ERASMUS – Programma di mobilità Europea</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Settembre 2004 - Febbraio 2008</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Università degli studi di Perugia – Facoltà di Agraria – Laurea Triennale in "Scienze e Tecnologie Agro-alimentari".</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> <li>• Tesi di laurea</li> </ul>	<p>Buone conoscenze di base nei principali settori delle scienze e tecnologie agro-alimentari ed enologiche. Competenza e professionalità nei processi di produzione, di analisi, di controllo qualità e nelle attività di indagine scientifica di sperimentazione e di ricerca nei settori suddetti.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>Dottore in Scienze e Tecnologie Agroalimentari 110/110 con lode</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione</li> </ul>	<p>Impiego on-line dei sensori MOS (Metal Oxide Sensors) nel controllo della qualità dell'olio extra vergine di oliva durante il processo di estrazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>Settembre 1999 - Luglio 2004</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione</li> </ul>	<p>Istituto Tecnico Industriale I.T.I. "A.Volta", Perugia</p>

o formazione  
• Qualifica con sequità

Diploma in "Perito tecnico meccanico" con votazione di 96/100.

## Capacità e competenze personali

Madrelingua Italiana

Altra(e) lingua(e)  
Autovalutazione  
Livello europeo (\*)

Inglese

Portoghese

COMPRESIONE				PARLATO				SCRITTO	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
B 2	Livello avanzato	B 2	Livello avanzato	B 1	Livello intermedio	B 2	Livello intermedio	B 2	Livello avanzato
A 2	Livello base	A 2	Livello base	A 2	Livello base	A 2	Livello base	A 2	Livello base

(\*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

## Ulteriori informazioni

Capacità e competenze sociali

**Ottima predisposizione a relazionarsi con persone sia nell'ambito lavorativo che sociale, grazie anche all'esperienza maturata durante l'Erasmus(Cardiff, UK) e varie esperienze all'estero (Portogallo).**

Capacità e competenze organizzative

**Ottima predisposizione a lavorare in gruppo e collaborare con un team ben organizzato per ottenere i risultati prefissati, cercando di risolvere i problemi e sviluppare obiettivi futuri**

Capacità e competenze informatiche

Sistemi operativi: Windows e Mac OSX  
Database utilizzati: microsoft access  
Software generici: Pacchetto office, Open Office  
Grafica: Ottima conoscenza del pacchetto Adobe Photoshop  
Browser: Firefox, Internet Explorer, Safari, Google Chrome

Capacità e competenze artistiche  
Musica, scrittura, disegno ecc.

Dal 2002 al 2009 ho seguito lezioni di chitarra, e dal 2007 sono componente di un gruppo musicale. Pratico calcio con una squadra dilettantistica, appassionato di viaggi, musica, lettura, homebrewing e pesca sportiva.

Patente

Patente di guida B per autoveicoli

FIRMA

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30  
Giugno 2003, n.196 "Codice in materia di protezione dei dati personali"

Curriculum vitae di  
Luca Maestrini

