

Formato europeo per il curriculum vitae



Informazioni personali

Nome

Indirizzo
Telefono

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

Esperienza lavorativa

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro



Luca Maestrini

via del Grecale, 27. Perugia (PG) 06125
075 5721148 - +39 3473674404

maestriniluca@gmail.com

Italiana

15 Gennaio 1985

Ottobre 2014 – oggi

Fabbrica della Birra Perugia - via Tiberina, 20 Pontenuovo di Torgiano 06089 Perugia

Responsabile produzione

Gestione della produzione a partire dalle materie prime, produzione del mosto, gestione della fermentazione e del prodotto finito

Aprile 2014 – Settembre 2014

Mastri Birrai Umbri – Giano dell'Umbria via B.Buozzi 10, 06030 Perugia (PG)

www.mastribirraiumbri.it

Assistente birraio

Addetto alla produzione del mosto su impianto produttivo da 35 Hl. Gestione della fermentazione, analisi sul mosto e prodotto finito.

Luglio 2013 – Aprile 2014

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

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

Assegno di ricerca

“Filiere corte per la produzione della Birra locale per le esigenze del consumatore – FIBILOC”

Gestione dell'impianto pilota per la produzione di birra e malto, messa a punto e sviluppo di nuovi prototipi

Ricerca e Sviluppo

Membro del panel del Banco Nazionale di Assaggio delle Birre Artigianali

Ottobre 2010 – Aprile 2013

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

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

<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	Collaborazione coordinata e continuativa
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	Progetto "Optimal" – "A rapid and reliable tool for assessing the malting quality of barley using automated optical analysis Analisi fisico chimiche e microbiologiche Gestione dell'impianto pilota per la produzione di birra Ricerca e Sviluppo
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<u>Gennaio 2007- Marzo 2009</u> Regione Umbria Collaborazione occasionale Lavoro di preparazione e organizzazione di convegni Regionali e Internazionali
<p>Istruzione e formazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	<u>Settembre – Ottobre 2013</u> C.E.R.B. Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra – Università degli studi di Perugia http://www.cerb.unipg.it/
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	Membro del panel di esperti per il concorso "Cerevisia 2013" per la premiazione delle migliori birre artigianali italiane
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<u>Gennaio 2013 - Marzo 2013</u> Università degli studi di Perugia – Facoltà di Agraria – Tutor della III edizione del Master Universitario di I livello in: Tecnologie Birrarie "Brewing technologies" Legislazione, Qualità e Sicurezza; Tecnologia Maltaria; Tecnologia Birraria; Analisi degli ingredienti e dei prodotti; Degustazione.
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<u>Ottobre 2011 – Marzo 2012 – Ottobre 2012 – Aprile 2013 – Ottobre 2013</u> 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, neoassunti e dipendenti delle aziende birrarie con una minima esperienza nel settore.
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	<u>Marzo 2011</u> Partecipazione alla 5° edizione del Premio Chiriotti Editore per le migliori tesi di laurea nel settore della scienza e tecnologia dei cereali, assegnato da AISTEC (Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali).
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Publicazione dell'articolo nella rivista Tecnica Molitoria – Chiriotti Editore di Febbraio 2012 "Messa a punto di pane fresco senza glutine" – "Development of gluten free fresh bread"

• Date (da – a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Tesi di laurea

• Date (da – a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Date (da – a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Date (da – a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Tesi di laurea

• Date (da – a)

Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Qualifica conseguita

Capacità e competenze personali

Curriculum vitae di
Luca Maestrini

Settembre 2008 - Novembre 2010

Università degli studi di Perugia – Facoltà di Agraria – Laurea Magistrale in “Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti”.

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

Dottore in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti
110/110 con lode

Messa a punto di pane fresco senza glutine - Development of gluten free fresh bread

Novembre 2009 - Settembre 2010

Università degli studi di Perugia – Facoltà di Agraria – Attività di laboratorio e ricerca finalizzata alla realizzazione della tesi sperimentale

Settembre 2006 – Marzo 2007

Cardiff University (UK)

ERASMUS – Programma di mobilità Europea

Settembre 2004 - Febbraio 2008

Università degli studi di Perugia – Facoltà di Agraria – Laurea Triennale in “Scienze e Tecnologie Agro-alimentari”.

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.

Dottore in Scienze e Tecnologie Agroalimentari
110/110 con lode

Impiego on-line dei sensori MOS (Metal Oxide Sensors) nel controllo della qualità dell'olio extra vergine di oliva durante il processo di estrazione

Settembre 1999 - Luglio 2004

Istituto Tecnico Industriale I.T.I. “A.Volta”, Perugia

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

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.

Lezioni di chitarra, componente di un gruppo musicale. calcio con una squadra dilettantistica, appassionato di viaggi, musica e lettura, homebrewing. Curatore di un blog personale su abbinamenti cibo e birra.

Patente

Patente di guida B per autovetture

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"