

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	SIMONE MAISTRI
Indirizzo	V. _____
Telefono	C. _____
E-mail	_____
Nazionalità	_____
Data di nascita	_____

ISTRUZIONE -FORMAZIONE

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - **Maturità linguistica** presso Liceo Scientifico e Linguistico "L. da Vinci" (TN) (anno 2004/2005) voto: 80/100.
 - **Laurea triennale in Viticoltura ed Enologia** presso l'Università degli Studi di Udine. Iscritto nell'anno 2006-2007 e laureato il 30.03.2010.
Ho frequentato la maggior parte dei corsi presso la Facoltà di Ingegneria di Trento e l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige.
 - **Doppia Laurea in Germania in Weinbau und Oenologie (Viticoltura ed enologia)** presso la Hochschule RheinMain di Geisenheim-Wiesbaden, (laurea quadriennale).

Voto di Laurea italiana: 30.03.2010 **110/110**.

Titolo tesi: "Espressione di geni associati allo sviluppo dell'aroma in uve di Chardonnay (*V. vinifera* L.)"

Relatori: Dott.ssa Stella Grando, Dott. Enrico Peterlunger

Correlatore: Dott. Juri Battilana

Voto di Doppia Laurea tedesca: 15.07.2010 **1,0/1,0**.

Titolo tesi: Expression von Genen, die für die Aromenentwicklung bei Chardonnaytrauben mitverantwortlich sind (*V. vinifera* L.).

Relatori: Dott. Ernst-Heinrich Rühl, Dott.ssa Stella Grando

Correlatore: Dott. Juri Battilana

Il diploma di doppia Laurea tedesca è stato premiato dall'Università Hochschule RheinMain con il "Karl-Bayer-Preis 2010" comprensivo di un riconoscimento economico di 1000,00 euro.

- **Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie LM-69** (curriculum **Produzione e Difesa delle Piante**) presso Università degli Studi di Padova. Iscritto nell'anno 2010-2011 e laureato il 20.02.2012.

Voto di Laurea Magistrale: 20.02.2012 **110/110 e lode**

Titolo tesi: "*Drosophila suzukii* (Matsumura) (Diptera, Drosophilidae): indagini biomolecolari e sensibilità agli attacchi di diverse cultivar di mirtillo (*Vaccinium* spp.)".

Relatore: Dott. Luca Mazzon

Correlatori: Dott. Davide Profaizer, Dott. ssa Lara Giongo, Dott. Gianfranco Anfora

- **Abilitazione all'insegnamento Corso di Tirocinio Formativo Attivo- TFA classe A057 Scienza degli Alimenti** presso Università degli Studi di Padova nell'anno 2014/2015.

Voto di abilitazione: 15.07.2015 **100/100**

Titolo relazione finale: "Il mondo dei microrganismi: la didattica laboratoriale nello studio della microbiologia"

Relatore: Prof. Alessio Gacomini

Correlatore: Prof. Silvano Rodato

- **Abilitazione all'insegnamento in metodologia CLIL in lingua tedesca presso IPRASE**
- **Acquisizione 24 CFU nelle discipline antro-psico-pedagogiche e metodologie e tecnologie didattiche, ai sensi del Decreto Leg.vo n.59/2017 e del DM 616/2017**

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Didattica, Pedagogia, Scienze degli alimenti ed igiene, Merceologia alimentare, CLIL in tedesco, Enologia, Chimica inorganica, Chimica organica e Laboratori Chimici, Chimica enologica, Biochimica, Microbiologia generale ed enologica, Agronomia, Entomologia, Patologia vegetale, Virologia e Batteriologia, Acarologia e Nematologia, Meccanizzazione Agricola, Malerbologia, Lotta Biologica, Nutrizione e Fertilità delle Piante, Genetica e Miglioramento Genetico, Biologia e Gestione delle malattie, Viticoltura, Metodologia Sperimentale, Analisi Sensoriale, Pedologia, Allevamenti zootecnici, Colture Erbacee...

• Qualifica conseguita

- **Maturità linguistica 2004/2005 con voto 80/100.**
- **Laurea triennale in Enologia e Viticoltura (30 marzo 2010) con voto 110/110.**
- **Doppia Laurea in Germania in Weinbau und Oenologie (15 luglio 2010) con voto 1,0/1,0 (laurea quadriennale).**

- **Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie (curriculum Produzione e Difesa delle Piante) il 20/02/2012 con voto 110/110 e lode.**
- **Abilitazione all'insegnamento Corso di Tirocinio Formativo Attivo- TFA classe A057 Scienza degli Alimenti il 15/07/2015 con voto 100/100.**
- **Abilitazione all'insegnamento in Metodologia CLIL in tedesco 31/05/2016**
- **Acquisizione 24 CFU nelle discipline antro-psico-pedagogiche e metodologie e tecnologie didattiche 27/02/2019**

ESPERIENZE LAVORATIVE

• Date (da – a)	15 GIUGNO 2006-15 SETTEMBRE 2006
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Società cooperativa agricola Sant'Orsola loc. Zivignago (Pergine Valsugana) TN
• Tipo di azienda o settore	Azienda agricola
• Tipo di impiego	Assunzione retribuita
• Principali mansioni e responsabilità	Operaio ortofrutticolo: addetto conferimento e smistamento frutta.
• Date (da – a)	AGOSTO 2007-SETTEMBRE 2007
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Cantine Mezzacorona Mezzacorona (TN)
• Tipo di azienda o settore	Azienda vitivinicola
• Tipo di impiego	Stage lavorativo retribuito (Vendemmia 2007)
• Principali mansioni e responsabilità	Cantiniere: illimpidimento mosti, inoculo lieviti, gestione della fermentazione, travasi, ... Analisi di laboratorio su mosto e vino

• Date (da – a)	AGOSTO 2008- SETTEMBRE 2008
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hessische Staatsweinguetter Kloster Eberbach (Eltsville-Germania)
• Tipo di azienda o settore	Azienda vitivinicola statale
• Tipo di impiego	Stage lavorativo retribuito (Vendemmia 2008)
• Principali mansioni e responsabilità	Cantiniere, analisi di laboratorio, addetto vendita presso il negozio dell'azienda
• Date (da – a)	05 OTTOBRE 2011-28 FEBBRAIO 2012
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Comune di Frassilongo (TN) Frassilongo/Garait, Maso Paoli, 52 (TN)
• Tipo di azienda o settore	Amministrazione Pubblica
• Tipo di impiego	Rilevatore per Censimento della Popolazione e delle Abitazioni.
• Principali mansioni e responsabilità	Consegna e correzione dei questionari. Inserimento dei dati on-line.
• Date (da – a)	09 GENNAIO 2012-20 GENNAIO 2012
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	ENAIIP Trentino presso la sede di Riva del Garda (TN) Rione Europa, 3 38066 Varone (TN)
• Tipo di azienda o settore	Centro di Formazione Professionale alberghiero
• Tipo di impiego	Assistente di convitto.
• Date (da – a)	15 MARZO 2012-30 NOVEMBRE 2012 13 FEBBRAIO 2013-30 OTTOBRE 2013 24 FEBBRAIO 2014-28 MARZO 2014
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Agrario San Michele all'Adige via Val, Casalino di Pergine Valsugana (TN)
• Tipo di azienda o settore	Agricolo

<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Stagionale a tempo determinato</p> <p>Attività di laboratorio e di campagna. Attività di studio e di ricerca su <i>Drosophila suzukii</i>. Aspetti biologici e comportamentali dell'insetto e studio dell'interazione con le principali colture attaccate: piccoli frutti e vite principalmente. Monitoraggio territoriale e studio di metodi di controllo convenzionali ed alternativi.</p> <p>Analisi chimico-fisica su piccoli frutti e vite.</p> <p>Sperimentazione su principali avversità di fragola, ciliegio, mora, lampone e mirtillo.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>01 APRILE 2014-12 SETTEMBRE 2015</p> <p>Menz & Gasser Spa</p> <p>via Zona Industriale, 1 38050 Novaledo (TN)</p> <p>Industria alimentare</p> <p>Impiegato tecnico a tempo determinato (laboratorio Ricerca&Sviluppo)</p> <p>Preparazione campioni di laboratorio per clienti.</p> <p>Analisi di laboratorio (parametri chimico-fisici, shelf-life, contaminazioni microbiologiche, ...).</p> <p>Creazione/Miglioramenti di prodotti e/o linee di produzione.</p> <p>Supervisione sulla produzione di nuovi prodotti (dalla materia prima allo stoccaggio del prodotto finito).</p> <p>Contatti con vari clienti dell'azienda (specialmente area tedesca).</p> <p>Produzione di schede tecniche (dichiarazioni ingredienti, valori nutrizionali, scadenza, pericoli di contaminazione, HACCP).</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	<p>MAGGIO 2011-OTTOBRE 2011 E DICEMBRE 2011-GENNAIO 2012</p> <p>MAGGIO 2012-OTTOBRE 2012</p> <p>MAGGIO 2013-OTTOBRE 2013</p> <p>MAGGIO 2014-OTTOBRE 2014</p> <p>MAGGIO 2015-OTTOBRE 2015</p> <p>MAGGIO 2016 - OTTOBRE 2016</p> <p>MAGGIO 2017 – OTTOBRE 2017</p>

	MAGGIO 2018 – OTTOBRE 2018
	MAGGIO 20189 – OTTOBRE 2019
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Bersntoler Kulturinstitut (Istituto Culturale Mòcheno) 38050 Palù del Fersina/Palai in Bersntol (TN)
• Tipo di azienda o settore	Turismo
• Tipo di impiego	Guida turistica per gruppi (anno 2019 anche Coordinatore guide)
• Principali mansioni e responsabilità	Guida turistica presso le sedi museali del Bersntoler Kulturinstitut in lingua italiana, tedesca ed inglese.
	LUGLIO 2017 – AGOSTO 2017
• Date (da – a)	
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	ITAS ASSICURAZIONI –Ramo Grandine Piazza delle Donne Lavoratrici, 2 38122 - Trento
• Tipo di azienda o settore	Assicurazioni
• Tipo di impiego	Perizie danni ed avversità atmosferiche 2017
• Principali mansioni e responsabilità	Praticante
	10 OTTOBRE 2018-20 DICEMBRE 2018
	01 OTTOBRE 2019-20 DICEMBRE 2019
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Comune di Pergine Valsugana (TN) Pergine Valsugana, Piazza Municipio, 7 (TN)
• Tipo di azienda o settore	Amministrazione Pubblica
• Tipo di impiego	Rilevatore per Censimento Permanente della Popolazione e delle Abitazioni – anno 2018-2019
• Principali mansioni e responsabilità	Compilazione dei questionari.
	08 APRILE 2019-10 MAGGIO 2019
• Date (da – a)	
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO - ISPAT (Istituto di statistica della Provincia autonoma di Trento) Trento, Piazza Dante, 15

• Tipo di azienda o settore	Amministrazione Pubblica
• Tipo di impiego	Rilevatore per indagine ISTAT: "Aspetti della vita quotidiana" (AVQ) – IST-00204 – anno 2019
• Principali mansioni e responsabilità	Consegna e compilazione dei questionari.
• Date (da – a)	15 APRILE 2019-30 GIUGNO 2019 03 SETTEMBRE 2019 – 10 DICEMBRE 2019
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO - ISPAT (Istituto di statistica della Provincia autonoma di Trento) Trento, Piazza Dante, 15
• Tipo di azienda o settore	Amministrazione Pubblica
• Tipo di impiego	Rilevatore per indagine ISTAT: "Indagine europea sulla salute" (EHIS) – IST-02565 – anno 2019 – primo semestre e secondo semestre
• Principali mansioni e responsabilità	Consegna e compilazione dei questionari.
• Date (da – a)	16 SETTEMBRE 2014-29 GIUGNO 2015 10 SETTEMBRE 2015-27 GIUGNO 2016 12 SETTEMBRE 2016 A TEMPO INDETERMINATO
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	ENAIIP Trentino presso la sede di Tesero (TN) Via Caltrezza, 13, 38038 Tesero (TN)
• Tipo di azienda o settore	Centro di Formazione Professionale alberghiero
• Tipo di impiego	Insegnante: Scienze degli alimenti ed igiene (1° e 2° anno), Scienza dell'alimentazione, merceologia alimentare ed igiene (3° anno), Gestione della Qualità e sicurezza alimentare (4° anno) e Scienze (1° e 2° anno).

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

PRIMA LINGUA Italiano

ALTRE LINGUE

Tedesco

- Capacità di lettura Ottimo
- Capacità di scrittura Ottimo
- Capacità di espressione orale Molto buono

Inglese

- Capacità di lettura Ottimo
- Capacità di scrittura Ottimo
- Capacità di espressione orale Molto buono

Mocheno

- Capacità di lettura discreto
- Capacità di scrittura sufficiente
- Capacità di espressione orale sufficiente

**COMPETENZE
INFORMATICHE**

Buone competenze PC (pacchetto OFFICE ed analisi statistiche in Excel con inserimento ed elaborazione dati);

Conoscenze base di software bio-informatici (Genome Browser, Primer3, Primer-BLAST, OligoAnalyzer).

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

Insegnamento presso scuola secondaria di secondo grado (CFP Alberghiero)

Insegnamento ad allievi con BES

Raccolta di dati per indagini statistiche porta a porta

Analisi chimiche su vino e mosto;

Analisi chimico-fisiche su frutta (piccoli frutti);
Analisi microbiologiche;
Estrazione DNA e RNA;
Gel elettroforetico;
PCR;
PCR-RT;
Sequenziamento DNA;
Test ELISA;
Analisi Texture su vite e piccoli frutti;
Utilizzo di piccola strumentazione di laboratorio;
Utilizzo delle principali strumentazioni di cantina;
Esperienze di laboratorio in microbiologia, pedologia, biologia e gestione delle malattie, analisi sensoriale, entomologia, virologia e batteriologia (esperimenti di trasmissione di virus su piante indicatrici, identificazione di specie batteriche tramite l'impiego di terreni selettivi e test di patogenicità, quantificazione di virus) ed esperienze con tecniche quali MS e GC-MS durante le lezioni universitarie.

PUBBLICAZIONI

1. Grassi, A., & Maistri, S. (2013). *Drosophila suzukii* su piccoli frutti e ciliegio. *Terra trentina*, 58(3), 47-53.
2. Grassi, A., Maistri, S., Eccher, F. & Pezzè, M. (2013). Preliminary experiences of *Drosophila suzukii* control on small fruits in Trentino (Italy) with a mass trapping method. Paper presented at Future IPM in Europe, Riva del Garda (TN).
Profaizer, D.; Grassi, A.; Zadra, E.; Maistri, S. (2014). Efficacy of different protection strategies against *Drosophila suzukii* in combination with mass trapping. In: IOBC VIII Workshop on Integrated Soft Fruit Production, Vigalzano di Pergine, (TN), Italy, 26-28 May 2014: 122. handle: <http://hdl.handle.net/10449/23699>.

3. Ioriatti, C.; Anfora, G.; Grassi, A.; Maistri, S.; Dalton, D.T.; Tomasino, E.; Walton, V. (2014). *Drosophila suzukii* and wine grapes: host suitability and other possible impacts. In: 88th Annual Conference Orchard Pest & Disease Management, Portland, Oregon, January 8-10, 2014: 15. url: <http://www.tfrec.wsu.edu/pdfs/P2826.pdf> handle: <http://hdl.handle.net/10449/23011>.
4. Grassi, A.; Anfora, G.; Maistri, S.; Maddalena, G.; De Cristofaro, A.; Savini, G.; Ioriatti, C. (2014). Development and efficacy of Droskidrink, a food bait for trapping *Drosophila suzukii*. In: IOBC VIII Workshop on Integrated Soft Fruit Production, Vigalzano di Pergine, (TN), Italy, 26-28 May 2014. url: <file:///D:/Documents%20and%20Settings/zadral/Documenti/Downloads/Anfora.pdf> handle: <http://hdl.handle.net/10449/23692>. Integrated protection of fruit crops Subgroup "Soft Fruits" IOBC-WPRS Bulletin Vol. 109, 2015 pp. 197-204.
5. Ioriatti C.; Walton V.; Dalton D.; Anfora G; Grassi A.; Maistri S. and Mazzone V. (2015.). *Drosophila suzukii* (Diptera: Drosophilidae) and its Potential Impact to Wine Grapes During Harvest in Two Cool Climate Wine Grape Production Regions. *Journal of Economic Entomology* Advance Access published March 18, 2015.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI**

Buone doti relazionali: ho lavorato a contatto con il pubblico ed in ambienti lavorativi con più colleghi.

Sono in grado di rapportarmi sia con giovani che con anziani.

Ho lavorato in diverse occasioni a contatto con i ragazzi facendo l'animatore presso campeggi estivi, servizio dopo-scuola e assistente di convitto presso ENAIP Trentino.

Ho fatto parte di squadre sportive, associazioni musicali e di volontariato.

**ALTRE CAPACITÀ E
COMPETENZE**

Certificazioni linguistiche:

- ZD (Zertifikat Deutsch) di TEDESCO (B1)
- Patentino BILINGUISMO TEDESCO Livello A (C1)
- FCE (First Certificate) di INGLESE (B2)
- Patentino di MOCHENO Livello A2

Altro:

- Abilitazione all'insegnamento (TFA A057)
- Abilitazione alla metodologia CLIL tedesco
- **Acquisizione 24 CFU nelle discipline antro-psico-pedagogiche e metodologie e tecnologie didattiche**, ai sensi del Decreto Leg.vo n.59/2017 e del DM 616/2017
- Corso di formazione per la professione di Perito Grandine (17-18/05/2011) – 16 ore

PATENTE B

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003.

I consent to the use of my personal data in accordance with the provisions of decree 196/2003.

Data 09/03/2020

Firma Simone Maistri

Ho fatto parte di squadre sportive, associazioni musicali e di volontariato.

**ALTRE CAPACITÀ E
COMPETENZE**

Certificazioni linguistiche:

- ZD (Zertifikat Deutsch) di TEDESCO (B1)
- Patentino BILINGUISMO TEDESCO Livello A (C1)
- FCE (First Certificate) di INGLESE (B2)
- Patentino di MOCHENO Livello A2

Altro:

- Abilitazione all'insegnamento (TFA A057)
- Abilitazione alla metodologia CLIL tedesco
- Acquisizione 24 CFU nelle discipline antro-psico-pedagogiche e metodologie e tecnologie didattiche, ai sensi del Decreto Leg.vo n.59/2017 e del DM 616/2017
- Corso di formazione per la professione di Perito Grandine (17-18/05/2011) – 16 ore

PATENTE B

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

I consent to the use of my personal data in accordance with the provisions of decree 196/2003 and GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Data 17/03/2020

Firma Simone Maistri



