

Curriculum Vitae

Informazioni personali

Cognome Nome **Martini Massimiliano**

Indirizzo Via Muredei N° 60, Trento, Italia

Domiciliato Via Nuova N° 8, Castello Tesino (TN) Italia

Telefono 0461- 914231 Mobile: 3475110402

E-mail martinimass15@gmail.com

Cittadinanza Italiana

Data di nascita 26 – 02 – 1990

Sesso Maschile

Esperienza professionale

Date Da luglio 2008 a settembre 2008

Lavoro o posizione ricoperti Manutentore e addetto alla cassa presso “ Parco La Cascatella “

Principali attività e responsabilità Manutenzione completa durante l'arco della stagione estiva del Parco La Cascatella: sfalcio erba, messa in ordine del parco, colorazione tavoli, pulizia del lago, valorizzazione ambientale generale del posto, addetto alla cassa e ordine pubblico del luogo e pubblicizzazione delle manifestazioni.

Nome e indirizzo del datore di lavoro Pro loco Castello Tesino in Piazza San Giorgio sotto gestione di Boso Ivan

Tipo di attività o settore Settore Turistico e Valorizzazione ambientale.

Esperienza professionale

Date Da febbraio 2009 a marzo 2009

Lavoro o posizione ricoperti Stage scolastico presso laboratorio chimico Dolomiti Energia.

Principali attività e responsabilità Tecnico di laboratorio con specializzazione nel reparto di: Acque potabili, acque di scarico, depuratori, terreni, rifiuti, gas, aria, con le seguenti analisi: le analisi di tipo chimico su determinazione dei cationi, anioni, metalli, sostanze organiche tra cui idrocarburi, solventi, sostanze aromatiche, pesticidi, tensioattivi. Caratterizzazione dei rifiuti. Analisi microinquinanti organici ed inorganici in terreni e falde inquinanti. PCB in oli di trasformatore. Controlli analitici relativi alla gestione dei processi depurativi. Controllo di polveri totali pm10. Controllo emissioni. Fase di prelievo
Fase Microbiologica: analisi su indicatori di contaminazione fecale e patogeni sulle acque reflue e potabili. Analisi della microfauna e determinazione di elementi figuranti e macroinvertebrati. Valutazione Bioareosol. Test di tossicità.

Nome e indirizzo del datore di lavoro Dolomiti S.p.A via Fersina 23 Trento – Cornelio Gottardi

Tipo di attività o settore Settore chimico e biologico di acque potabili, di depurazione, terreni geologici e vegetali.

Il laboratorio tiene costantemente visionata la qualità e la purezza delle acque, principalmente quelle potabili con analisi microbiologiche, biochimiche e minerali per monitorare che non ci siano danni patologici batterici e agenti inquinanti. Ricopre gran parte del territorio Trentino.

Il Laboratorio è accreditato SINAL

Esperienza professionale

Date	Da luglio 2009 a settembre 2009
Lavoro o posizione ricoperti	Supporto cuoco presso ristorante " Ai Larici"
Principali attività e responsabilità	Aiuto in cucina e pizzaiolo durante la stagione estiva
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dino Sartori, Ristorante Pizzeria Ai Larici loc. Celado Castello Tesino
Tipo di attività o settore	Ristorazione

Esperienza professionale

Date	Da febbraio 2010 a marzo 2010
Lavoro o posizione ricoperti	Stage scolastico come tecnico da laboratorio presso SEA
Principali attività e responsabilità	Analisi chimico fisiche e microbiologiche su fanghi di depurazione di tipo ossidazione e digestione, acque di depurazione e potabili, fasi di prelievo. Le analisi effettuate durante la mia esperienza lavorative riguardavano molti settori ambientali tra cui aria, terreni, fanghi, acque potabili e di depurazione con le seguenti analisi svolte: acque destinate al consumo umano: batteri coliformi, alluminio, cadmio carica batterica totale a 22° e 36° C°, coliformi fecali e totali, conteggio colonie batteriche a 22° e 37° C°, escherichia coli, legionella, analisi metalliche dell'acqua su ferro, piombo, nichel, rame. Nelle acque sotteranee e di scarico le analisi principali svolte nella mia esperienza sono state: durezza, acidità e alcalinità, azoto ammoniacale, azoto nitrico, azoto organico, TOC, cloro in generale, cloruri, colore, ferro, fluoruri solfati, nitriti e fosfati, mercurio, ph, solidi sospesi, BOD5, conducibilità, ossigeno disciolto, solidi sedimentabili, azoto organico, COD, tensioattivi anionici, DOC, acidi volatili, solidi sospesi fissi, volume dei fanghi a 30°.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	SEA Group, via Brennero 169/9. Direttore Laboratorio Stefano Molinari.
Tipo di attività o settore	SEA è attiva su molti campi di ricerca e tutela ambientale. Ha molti certificati Nazionali sulla tutela dell'ambiente. E' certificato EMAS e accreditato SINAL.

Esperienza professionale

Date	Da luglio 2010 a settembre 2010
Lavoro o posizione ricoperti	Vendita indumenti nelle località turistiche della Val di Fassa durante la stagione estiva
Principali attività e responsabilità	Addetto alle vendite e responsabile della cassa ed esposizione prodotti
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Fattore Walter Via Frassenè Castello Tesino
Tipo di attività o settore	Commercio

Esperienza professionale

Date	Da Aprile 2011 a Gennaio 2015
Lavoro o posizione ricoperti	Tecnico Ambientale e caposquadra presso Nircoop soc. Cooperativa – Consorzio Lavoro Ambiente – Servizio Ripristino e Conservazione Valorizzazione Ambientale – Provincia Autonoma di Trento.
Principali attività e responsabilità	Attività svolta in collaborazione con i comuni trentini e la Provincia di "Indagine e individuazione fonti di inquinamento". Verifica corretto funzionamento e corretto allacciamento degli scarichi di acqua bianca e nera che possono risultare inquinanti per l'ambiente e produrre un maggior costo di gestione e malfunzionamento del depuratore. Le attività svolte sul luogo riguardano rilevazione e censimento capillari dei pozzetti comunali di rete nera e bianca con misure delle condotte e degli allacci. Fase di verifica di collaudo alla singola abitazione attraverso l'uso di fluorescina sodica e seguente progetto della casa con la compilazione di schede. Con seguente responsabilità della squadra abilitata al collaudo e in verifica su rete. La fase di gestione informatizzata del prodotto svolto durante il censimento attraverso sistemi G.I.S. Con un database informatico riguardante le verifiche eseguite che risulta più semplice nella manutenzione per gli uffici tecnici comunali, la gestione informatizzata degli esiti dei collaudi mediante sempre un GIS. Sistemi Gps per cartografie. E relazione tecnica finale.

Nome e indirizzo del datore di lavoro	Nircoop soc. cooperativa via Abetone 26 Rovereto – Roberto Raffaelli. Giovanna Caresia CLA via al Maso Visintainer 123 Trento. Ing Sergio Deromedis Provincia Autonoma di Trento
Tipo di attività o settore	Conservazione e Valorizzazione dell' Ambiente
Istruzione e formazione	
Date	Da settembre 2004 a giugno 2010
Titolo della qualifica rilasciata	Tecnico di laboratorio – Maturità esame di stato. Istituto Ivo de Carneri Civezzano, indirizzo Microbiologico Sanitario
Principali tematiche/competenze professionali possedute	<p>Biologia generale con cellula aploide e diploide, la variabilità genetica, ruolo di mitosi e meiosi nella riproduzione, Il cariotipo, Fenotipo e genotipo, Cromosomi e alleli, Le leggi di Mendel, Le mutazioni. con le seguenti esperienze in laboratorio:Attività di laboratorio: visione al microscopio ottico delle cellule in mitosi, Esercizio di ricostruzione del cariotipo umano da fotografie di cellule in metafase</p> <p>Biochimica:ambiti di studio e le metodologie della biochimica, le diverse classi di macromolecole e le loro funzioni cellulari, il ruolo delle biomolecole nel metabolismo e nella replicazione, le proprietà strutturali e la localizzazione delle macromolecole con le loro funzioni biologiche e la formazione di strutture sopramolecolari (membrane, ribosomi, geni),la struttura con le funzioni delle proteine, il funzionamento degli enzimi ed i fattori che ne influenzano l'attività, catalisi enzimatica il cardine delle trasformazioni biochimiche, la relazione tra le malattie metaboliche e le alterazioni enzimatiche, la struttura con le funzioni dei carboidrati,l'importanza biologica dei glucidi, la struttura con le funzioni dei lipidi, l'importanza biologica dei lipidi, la struttura con le funzioni degli acidi nucleici, l'importanza biologica degli acidi nucleici, l'organizzazione generale delle vie metaboliche, il ruolo delle biomolecole nel metabolismo, l'efficienza e le relazioni tra le vie metaboliche di produzione di energia nelle cellule, la natura chimica, la sintesi, il trasporto e il meccanismo d'azione dei principali ormoni, il ruolo dei principali ormoni nella regolazione del metabolismo, interazioni tra controllo ormonale e nervoso, le principali malattie metaboliche, la struttura con le funzioni degli acidi nucleici, l'importanza biologica degli acidi nucleici, le metodologie di manipolazione e di utilizzo del DNA potenzialità e rischi.</p> <p>Esperienza in laboratorio: il riconoscimento e la denaturazione delle proteine, verifica dell'attività enzimatica, Le reazioni dei carboidrati ed identificazione degli zuccheri riducenti, Estrazione del DNA, Lavori in cooperative learning sulle principali scoperte riguardanti il DNA, La fermentazione lattica ed alcolica, la trasformazione batterica, Gioco di ruolo sulle biotecnologie, Dibattito sulle tematiche della bioetica e degli OGM, Laboratorio DNA profiling presso la facoltà di Scienze di Povo.</p> <p>Microbiologia: gli ambiti di studio e le metodologie della microbiologia, i diversi microrganismi e la loro evoluzione, le caratteristiche dei vari microrganismi con il ruolo svolto in natura e con l'impatto sulle attività umane, problemi relativi all'organizzazione, alle dimensioni dei sistemi biologici ed ai fattori ambientali che influiscono sulla loro crescita, la struttura e le funzioni dei batteri, saper utilizzare il laboratorio biologico come ambiente di lavoro. (Attrezzature, reagenti e modo d'uso, normative e sistemi di sicurezza, organizzazione del laboratorio, smaltimento dei rifiuti), i principi alla base delle tecniche per l'indagine in campo microbico.(I terreni di coltura, come è fatto e come si usa il microscopio, la preparazione di coloranti), tecniche microbiologiche, fattori abiotici che influenzano la crescita dei microrganismi, classificazione batterica, l'uso e l'importanza degli agenti fisici, chimici e dei chemioterapici nel controllo della crescita batterica, microrganismi come agenti patogeni, l'importanza della prevenzione, corretta alimentazione e della qualità e sicurezza dell'alimento, le implicazioni e i problemi associati, L'igiene nella ristorazione ed il sistema HACCP, Utilizzo di ceppi batterici utili nell'industria alimentare, la natura dei virus e le relazioni con l'uomo, l'uso e l'importanza degli agenti fisici, chimici e dei farmaci nel controllo dell'infezione virale, peculiarità metaboliche e genetiche dei microrganismi, meccanismi alla base della variabilità delle specie di microrganismi, i microrganismi come agenti patogeni, meccanismi di difesa specifici ed aspecifici, le diversità metaboliche dei microrganismi e le principali vie (fermentazione, respirazione, fotosintesi, chemiosintesi), le diverse tecniche di coltivazione dei microrganismi in relazione alle loro necessità nutrizionali ed alle condizioni ambientali</p> <p>Esperienza in laboratorio: Introduzione all'organizzazione e alla strumentazione del laboratorio microbiologico. Elaborazione di mappe cognitive sulle misure di sicurezza e metodologie per l'analisi microbiologica, La preparazione di brodi e terreni di coltura agarizzati, La semina in piastra di campioni liquidi (metodo per inclusione e per spatolamento, identificazione e conta delle colonie), Applicazione di analisi microbiologiche nell'analisi delle acque (metodo delle membrane filtranti), La colorazione policromatica di Gram, Influenza dei fattori abiotici sulla crescita batterica, Antibiogramma e determinazione della MIC, L'analisi microbiologica degli alimenti, con ricerca di C.B.T, coliformi,</p>

Principali tematiche/competenze professionali possedute

streptococchi e stafilococchi in prodotti lattiero-caseari, Metodologie applicate: conta in piastra, m.p.n. con brodo di coltura, Il test ELISA ed il suo utilizzo nella ricerca di antigeni virali, Attività di laboratorio: la trasformazione batterica (attività comune a biologia molecolare – gli acidi nucleici-), Analisi microbiologiche sull' acqua tramite semina in piastra, MPN, membrane filtranti, I terreni di coltura, raccolta e preparazione dei campioni, le diluizioni seriali

Chimica: linguaggio scientifico adeguato nel descrivere i fenomeni oggetto di studio, natura e proprietà di atomi e particelle subatomiche, relazione tra fenomeni chimico-fisici (assorbimento o emissione di radiazione elettromagnetica) e distribuzione degli elettroni in livelli e sottolivelli energetici, anche col ricorso a formule ed equazioni matematiche, periodicità di alcune proprietà fisiche e/o chimico-fisiche e la loro utilità nel creare un ordine nei differenti "comportamenti chimici" degli elementi chimici, principali modelli creati per l'interpretazione teorica del legame chimico, ricorrendo a differenti classi di legame per diverse categorie di sostanze, i fattori da cui dipende il governo delle reazioni chimiche, variazioni energetiche, equilibrio termodinamico e parametri cinetici, i differenti tipi di isomeria configurazionale e conformazionale, la reattività principale di alcani, alcheni, alchini e quella emissione di radiazione elettromagnetica) e distribuzione degli elettroni in livelli e sottolivelli energetici, anche col ricorso a formule ed equazioni matematiche, periodicità di alcune proprietà fisiche e/o chimico-fisiche e la loro utilità nel creare un ordine nei differenti "comportamenti chimici" degli elementi chimici, principali modelli creati per l'interpretazione teorica del legame chimico, ricorrendo a differenti classi di legame per diverse categorie di sostanze, i fattori da cui dipende il governo delle reazioni chimiche, variazioni energetiche, equilibrio termodinamico e parametri cinetici, i differenti tipi di isomeria configurazionale e conformazionale, la reattività principale di alcani, alcheni, alchini e quella caratteristica dei sistemi aromatici, la reattività di alcoli e alogenuri nelle reazioni di Sostituzione Nucleofila e di Eliminazione, le principali reazioni tipiche dei composti carbonilici, il meccanismo della Sost. Nucl. Acilica e la formazione di derivati degli acidi, coefficienti stechiometrici delle più comuni classi di reazioni chimiche, concentrazione di soluzioni a partire dalla massa del soluto e dal volume della soluzione, la Legge di azione della massa, le diverse teorie su acidi e basi ed effettua il calcolo del pH di acidi e basi in soluzione, il titolo incognito di una soluzione da misure di tipo volumetrico in base all'uguaglianza tra N° di equivalenti, la solubilità di un sale insolubile a partire dalla Kps di un sale ad una data T, i diversi tipi di cromatografia in base a tipo di fase stazionaria/mobile ed ai criteri di separazione, componenti di un gascromatografo e di un cromatografo HPLC e le principali tecniche per condurre le analisi, linguaggio scientifico adeguato alla descrizione dei fenomeni trattati, l'espressione che lega la differenza di potenziale misurata all'attività (concentrazione) di una specie ionica, le tecniche di pH-metria e Conduttimetria ed è in grado di procedere alla taratura degli strumenti, il funzionamento di uno spettrofotometro e le modalità di analisi qualitativa e quantitativa.

Morfologia: ambiti di studio della morfologia e della fisiologia, metodi di studio della morfologia e della fisiologia, biodiversità, classificazione, categorie sistematiche e nomenclatura binomia, procarioti, I ribozimi e il mondo a RNA, L'esperimento di Miller e le successive ipotesi sulla formazione delle molecole organiche, Il processo di polimerizzazione e il ruolo delle argille, Le due linee evolutive di procarioti: archebatteri ed eubatteri, La parete cellulare batterica, I flagelli procariotici e il movimento dei batteri, La resistenza a condizioni ambientali sfavorevoli e le endospore, La struttura interna dei batteri, I batteri fotoautotrofi, chemioautotrofi, eterotrofi, Gli archebatteri alofili estremi, termofili estremi, i metanogeni e quelli che vivono in condizioni meno ostili, batteri e malattie, batteri azotofissatori, I protisti e i criteri usati per la loro classificazione, protozoi flagellati parassiti, Gli sporozoi e il plasmodio della malaria, I funghi mucilluginosi cellulari, Le alghe pluricellulari: alghe brune, rosse e verdi, La colonia come fase di passaggio tra gli unicellulari e i pluricellulari, protozoi e malattie, Muffe e lieviti, I licheni, Angiosperme e gimnosperme, Il ciclo vitale generico delle piante, l'evoluzione morfologica e fisiologica vegetale, Il problema delle specie alloctone l'evoluzione morfologica e fisiologica degli animali, l'anatomia e l'organizzazione del corpo umano, il sistema circolatorio e respiratorio, il sistema nervoso e gli organi di senso, l'apparato digerente,

Effettuato anche un corso EMAS tramite il fondo Europeo sul compostaggio e energie geotermiche

Altre materie di indirizzo: Ecologia, Fisica, Scienze della Terra, Matematica, Bio English

Altre materie: Italiano, Storia, Filosofia, Lingua Straniera, economia ed organizzazione aziendale, disegno tecnico

Capacità e competenze personali

Madrelingua **Italiano**

Altra lingua Inglese scolastico con preparazione in Bio English

Autovalutazione

Comprensione		Parlato		Scritto	
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale		
Sufficiente	Buono	Buono	Sufficiente		Buono

Capacità e competenze sociali

Mi reputo una persona molto socievole che rispetta l'idea altrui e sa ascoltare e interagire discutendo varie problematiche su vari campi della attualità moderna. Ho sempre fatto parte di associazioni sportive e turistiche ancora in carica come Vice Presidente Us Tesino con ruolo di Responsabile settore Calcio a 5 e Vice Presidente Gruppo Giovani Tesino. Buona capacità di interagire con persone estranee.

Capacità e competenze organizzative

Credo di essere una persona molto scrupolosa su organizzare periodicamente e costantemente il mio lavoro da i miei impegni. Ho avuto la conferma di questo mio potenziale attraverso la mia esperienza lavorativa come Caposquadra ma anche di addetto alla cassa.

Capacità e competenze tecniche

Disegno in scala, e buona comprensione di tabulati in scala geometrica. Buona manualità ed impegno in qualsiasi fronte.

Capacità e competenze informatiche

Buon uso del pacchetto word office e uso molto buono di database vari del PAT con ottimo utilizzo anche dei sistemi GIS e GPS. Buon utilizzo di Internet. Buon uso multistore Aziendale

Patente

Patente B Automunito. Patente Carrelli Elevatri e piattaforme

Ulteriori informazioni

Sono un ragazzo molto paziente e con scrupolosità e voglia di imparare e operare in vari settori. Sempre disposto e disponibile in qualsiasi campo. Dinamica, flessibile e con ottime capacità di lavorare in "team work". Capacità relazionali e creative. Disponibilità a viaggiare e a permanere per lunghi periodi all'estero.

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

|