

Dott. Maurizio Stefanoni – Curriculum Vitae

Nato il 09 ottobre 1987, nazionalità italiana.

POSIZIONE ATTUALE

- da giugno 2023 ad oggi: Collaboratore del Settore Professionale Scientifico-Tecnologico

POSIZIONI PRECEDENTI

- da settembre 2019 a giugno 2023: Consulenza e Vendita nel settore Vinicolo. Sales Assistant
- da ottobre 2017 a ottobre 2019: Sito web settore Food&Beverage e Tabacchi. Amministratore sito
- da marzo 2016 a settembre 2017: Montefiore - Garden Motor. Azienda forniture settore agricolo. Addetto alle Vendite (Settore Viticoltura-Olivicoltura, Manutenzione del verde)
- da marzo 2016 a marzo 2017: Azienda Agricola Villa Caviciana. Azienda agricola produttrice di olio, vino e carni. Svolgimento delle principali attività enologiche e viticole. Svolgimento delle principali attività della filiera olivicola-olearia e di quella della trasformazione delle carni. Consulenza HACCP.
- da febbraio 2015 a febbraio 2016: Fattoria Madonna delle Macchie. Azienda agricola produttrice di olio e vino Tecnico di Cantina-Frantoio, addetto raccolta e potatura in vigneto-oliveto. Svolgimento delle principali attività enologiche e viticole. Svolgimento delle principali attività della filiera olivicola-olearia e di quella della trasformazione delle carni.
- da agosto 2013 a ottobre 2013: Azienda Agricola Barberani (Baschi). Azienda viti-vinicola. Tecnico di Cantina. Svolgimento delle principali attività enologiche e viticole. Assistenza e supervisione delle seguenti operazioni di: controllo del registro di campo, controllo del registro di carico e scarico, controllo del registro fatture, analisi dei diversi modelli di pagamento, contatti con fornitori, preparazione di spedizioni e imballaggio di bancali.

FORMAZIONE

- ottobre 2024: Certipass.srl Qualifica conseguita EIPASS 7 MODULI STANDARD
- da ottobre 2022 a gennaio 2023: Wine Pro Academy. Master in Wine Export Management
- ottobre 2022: ESAFAD. Corso HACCP di secondo livello.
- maggio 2017: Google, Union Camere, Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali. Corso formativo sulle opportunità dell'economia digitale. Attestato di formazione.
- giugno 2017: Associazione Italiana Sommelier (AIS). Corso di qualifica professionale per Sommelier. Diploma di Qualifica Professionale: Sommelier.
- Giugno 2016: Brain Health Centre. Consulente per l'igiene degli alimenti e gestione del Sistema HACCP: Metodologie, Strumenti e Competenze. Attestato di "Consulente e formatore HACCP".
- da dicembre 2015 a gennaio 2016: Università degli studi della Tuscia – Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF). Corso di qualificazione per assaggiatori di oli di oliva ed extra vergine di oliva. Attestato ed iscrizione all' "Elenco nazionale dei tecnici ed esperti assaggiatori degli oli di oliva extra vergini e vergini".

- da novembre 2015 a maggio 2016: Simonit&Sirch. Scuola italiana di potatura della vite. Tecniche per la potatura di allevamento e di produzione della vite. Viticoltura ed enologia. Attestato di Tecnico potatore secondo il metodo Simonit&Sirch.
- Giugno 2015: Università degli studi della Tuscia – Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF). Attestato di idoneità fisiologica all’assaggio dell’olio di oliva.
- A.A.2010/2011 – A.A.2014/ 2015: Università degli studi della Tuscia – Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF). Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari ed Enologiche (L-26) – Curriculum “Viticoltura ed Enologia”. Titolo tesi “Caratterizzazione di vini passiti prodotti da uve varietà Aleatico”.
- A.A. 2006/2007 – A.A. 2009/2010: Università degli studi di Perugia – Ingegneria informatica e delle Telecomunicazioni.
- A.S. 2001/2002 - A.S. 2005/2006: formazione Liceo Scientifico “Leonardo da Vinci”, Montefiascone (VT). Diploma di maturità scientifica.

29 ottobre 2024

Firma

Maurizio Stefanoni