



MARCO MASI

LINGUE

Italiano madrelingua

Inglese livello C1

Francese livello A2

CONOSCENZE

INFORMATICHE:

Windows

Linux

pacchetto office

app di editing photo, audio e video

Wordpress

programmi CAD/CAM per lavorazionee

CNC

programmazione in R

ISTRUZIONE

Università di Modena e Reggio Emilia

2020 - in corso

Laurea magistrale in biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche

Università del Salento

2013 - 2020

Laurea triennale in scienze biologiche

IPSSAR Sandro Pertini di Brindisi

2004 - 2009

Specializzazione Cucina

PRESENTAZIONE PERSONALE

Ciao sono Marco, ragazzo serio responsabile, ma al contempo allegro e scherzoso, capace di sopportare carichi di lavoro.

Ho lavorato per anni nel settore ristorativo, e grazie a questo ho acquisito tantissima esperienza in ogni ambito, dal gestionale, a quello economico, direttivo, ed anche tanta esperienza in ambito biologico; ora avendo lasciato questo settore sono alla ricerca di un lavoro pertinente agli studi universitari.

Mi ambiento facilmente in ogni nuova realtà lavorativa e mi trovo subito bene con i colleghi, mi trovo a mio agio con eventuale clientela che cerco di capire e soddisfare, penso inoltre che ogni persona non debba essere discriminata per nessun motivo; rispetto le altre opinioni e, quindi mi piace avere attorno a me un clima di rispetto reciproco. Le mie esperienze mi hanno sempre messo a contatto con differenti tipi di personalità, so perfettamente come instaurare rapporti di fiducia e fidelizzazione, di comunicazione e ascolto dei feedback, importanti e molto utili nella gestione di tutto il lavoro.

Ho conoscenze in molti ambiti, ho grande padronanza del computer, ho un mio sito di divulgazione scientifica, e sono esperto nell'utilizzo di vari programmi.

Amo il fai da te, mi sono autocostruito varie attrezzature anche molto specifiche e particolari.

Ho un buon livello di manualità con l'elettronica e la carpenteria ma non solo.

FAI DA TE:

autocostruzione attrezzi per il fai da te
carpenteria
 falegnameria
 elettrica ed elettronica
 meccanica
 verniciatura
 muratura
 lavorazione cuoio
 lavorazione resine
 CNC e automatismi
 Arduino

PRESENTAZIONE PERSONALE

Ultimamente mi sono appassionato alle macchine CNC (macchine a controllo numerico per la creazione di oggetti o la coordinazione di impianti) agli hardware come Arduino, dove sto ad esempio mettendo in pratica un controller per una serra idroponica, ovvero una coltivazione di piante fuori dal suolo, controllata in ogni parametro, dalla nutrizione, all'esposizione al sole ecc....

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Docente di ripetizione per materie scientifiche Docente

20/09/2019- in corso

docente di ripetizione per materie scientifiche, ho migliorato la gestione dell'organizzazione, l'insegnamento dei dati e delle nozioni, migliorato la mia capacità di coordinamento e comunicazione in base alle diverse personalità.

Unione Italiana Ciechi ed Ipovedenti di Brindisi volontario

15/03/2018 – 31/05/2018

Accompagnamento dei soci iscritti, in particolare ero al fianco del presidente del Comitato Italiano Paralimpico. Ho imparato a gestire e conoscere persone con ipovedenza o cieche, in ogni aspetto del loro quotidiano.

Sito "La Vera Scienza" webmaster

15/02/2017 – in corso

sono il creatore del sito di divulgazione scientifica "La Vera Scienza". Scrivo articoli in maniera semplificata, cercando informazioni da fonti certe scientifiche, che traduco dall'inglese all'italiano

Ospedale A.Perrino, Brindisi assistente notturno

7/08/2017 – 30/08/2017

Assistenza dei pazienti in orario notturno

Villaggio turistico torre del faro, scanzano jonico (MT)

L'intento, bar caffetteria pub, Torre S.S. (BR)

Zeno cocktail bar, Brindisi bartender

26/05/2013 - 03/07/2015

Preparazione di caffè, cocktail, servizio del beverage e di cibi. Ho accresciuto di molto la concentrazione, la velocità, ma anche il saper comunicare e la fidelizzazione del cliente.

Associazione Italiana Bartender e Mixologist Docente e Responsabile PUGLIA AIBM

09/2013 – 06/2015

Organizzazione e docenza dei corsi base e avanzati per barman, gestione e organizzazione di giornate evento per l'associazione, pubblicità, collaborazione con esperti esterni e docenti di scuole alberghiere. Ho imparato a rapportarmi con studenti e docenti, migliorando le mie capacità di insegnamento e di collaborazione.

Ristorante il Camino, san vito dei N. (BR)

Braceria Carpe Diem, Brindisi Capo cuoco

2/10/2012 – 7/01/2013

Gestione del ristorante, con preparazione e servizio del menu alla carta. Ho maturato esperienza nella gestione del ristorante, nella sua interezza

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Mr. Brown pub, Brindisi Titolare e Barman

01/10/2011 – 30/07/2012

Completa gestione del locale di mia proprietà, e servizio come barman. Gestione di tutti i servizi, dal magazzino, al controllo sicurezza igienica, derrate, carico e scarico, personale, eventi, giornate artistiche. Una grande esperienza in giovane età che mi ha permesso di acquisire grande esperienza a livello multifattoriale, dalla gestione economica, a quella delle risorse umane e innovative.

Ristorante Tiggis, Preston Inghilterra

Ristorante San Marco, Preston Inghilterra

Hotel 5 stelle la Piazza, Panarea Isole Eolie

Goblin pub, Brindisi

Il Vittoriano sala ricevimenti, Latiano (BR)

Ristorante Araba Fenice, Brindisi

Villaggio turistico Bravo Club, laghi alimini Otranto (LE)

Villaggio turistico La lucciola, San vito dei N. (BR) **Cuoco o chef di partita**

26/08/2004 – 10/11/2010

Gestione del reparto, preparazioni di base, organizzazione della linea lavorativa. Esperienza e responsabilità, anche nella gestione dei sottoposti, gestione dello stress, ho avuto modo di aumentare la conoscenza della lingua inglese.

PUBBLICAZIONI

Tesi di laurea triennale “Il controllo dei micro RNA attraverso i PNAs nelle applicazioni terapeutiche future”

15/07/2020

<http://www.tesionline.it/default/tesi.asp?id=57482>

La tesi di laurea è incentrata sulla biogenesi e lo sviluppo dei micro RNA o miRNA, per la regolazione degli mRNA target, Nel mio studio pongo interesse nell'utilizzo dei miRNA e soprattutto l'azione dei PNAs, ovvero degli acidi nucleici proteici in cui le basi azotate sono sostituite da N- (2-amminoetil) glicina. Questa particolarità conferisce alla molecola una neutralità di carica e maggior stabilità, elevato melting point che dona loro un'alta resistenza alla degradazione, sono inoltre irrinconoscibili da parte di molti enzimi degradativi ed è possibile legare molecole bioluminescenti come biotina o altri alla loro struttura per il riconoscimento. Nella mia tesi quindi mi soffermo su come la regolazione mediata dai PNAs può, come dimostrato in vari studi su diverse tipologie di malattie, andare a modificare l'espressione dei miRNA o bloccarla in alcuni casi, così da poter ripristinare funzioni cellulari, limitare il proliferare di una malattia o in alcuni casi ipoteticamente risolvere patologie anche complesse. Inoltre il mio studio afferma come miRNA e molecole associate potrebbero essere utilizzate come biomarker nella diagnosi precoce, e che una futura conoscenza di questa categoria di molecole, in maniera sempre più approfondita possa essere una via chiave nella risoluzione e di riconoscimento di molte patologie.

ATTESTATI, CORSI , EVENTI

Progetto ICARO organizzato dall' Università di Modena e Reggio Emilia, in collaborazione con aziende del territorio

24/03/2021 – 30/07/2021

progetto sperimentale che forma ed allena gli studenti all'innovazione, in un percorso d'eccellenza basato su esperienze concrete che avvicinano i giovani alle realtà imprenditoriali del territorio e alla loro cultura d'impresa. Lo scopo del progetto è mettere al lavoro team eterogenei e multidisciplinari di 5 studenti ciascuno per dare risposte innovative a sfide reali poste da imprese del territorio. Nel mio progetto ho lavorato con **Sanofi Genzyme**, nel mondo delle malattie rare, nello specifico nella malattia di Niemann pick.

Progetto ENTREFISH organizzato dall' Università del Salento, con l'Istituto Guglielmo tagliacarne e la camera di commercio di Lecce

13/10/2017 – 06/06/2018

Tirocinio 05/11/2018 – 10/12/2018

corso per l'imprenditorialità e la creazione di un'azienda di acquacultura, impresa sull'attività ittica. Corso per studenti di biologia ed economia con lezioni su entrambe le aree di studio, comprensivo di tirocinio finale in azienda di allevamento di spigole ed orate. il tirocinio mi ha dato esperienza della gestione di un impianto di crescita intensivo in vasche chiuse, di spigole e orate, dalla nascita fino allo smercio in altre aziende, e di tutti gli organismi allevati per la nutrizione di queste specie ittiche.

Erasmus + Youth pass in policy dialogue, Y-CASI Youth in citizen and social inclusion, Università di Messina

29/08/2017 – 31/08/2017

corso con lo scopo di incoraggiare i giovani alla vita politica, sensibilizzare i giovani in decisioni attive nella vita politica di ogni giorno, promuovere il dialogo tra giovani e decision makers all'interno del processo decisionale, promuovere un atteggiamento proattivo al cambiamento territoriale e sociale della propria comunità

Attestato di Sicurezza di laboratorio scientifico

2014

Corso di formazione sulla sicurezza di laboratorio obbligatorio per operare in laboratori scientifici art. 37 D.lgs 81/08

corsi di aggiornamento AIBM Associazione Italiana Bartender e Mixologist, su tecniche di preparazione cocktail avanzati, molecolari, di lusso, old style.

2013 - 2015

Competenze nel mondo dei cocktails e del beverage, nonché sulle tecniche di preparazione avanzate

Corso "my life" basato su crescita interiore psicologica e risoluzione problemi legati a simboli, ansie, traumi, erogato da Valentina Cisternino psicologa, psicoterapeuta clinica

03 e 04/03/2014

Il corso insegna tecniche di riconoscimento e risoluzione base di stati alterati della personalità, controllo e gestione di stati ansiogeni legati ad eventi multifattoriali

Corso di Comunicazione efficace erogato da Valentina Cisternino psicologa, psicoterapeuta clinica

30/11 e 1/12/2013

Il corso insegna tecniche per costruire relazioni vincenti nella vita privata e sul lavoro per raggiungere i propri obiettivi

ATTESTATI, CORSI , EVENTI

Corso sulla comunicazione non verbale e il linguaggio del corpo erogato da Valentina Cisternino psicologa, psicoterapeuta clinica

05 e 06/10/2013

Il corso insegna i vari tipi di comunicazione dell' individuo, le diverse comunicazioni non verbali e paraverbali, nell' età infantile e adulta in tutti i generi, il riconoscimento dei segnali e micromovimenti facciali e del corpo, come interagire con essi e come utilizzarli per entrare in rapporto con altri.

Corso di Barman e Bartending

08/10/2012 – 06/11/2012

Corso base per barman e bartender con basi di flair e freestyle

Corsi di spillatura birra carlsberg, angelo poretti, birre trappiste e d'abbazia presso SIB Società importazione birre, Cavallino (LE)

10/11/2011 e 15/05/2012

Corso base per barman e bartender con basi di flair e freestyle

Corso terza area professionalizzante organizzato da IPSSAR Sandro Pertini, Brindisi

2009

Corso dedicato alla creazione di una azienda innovativa, per la gestione dei prodotti alimentari, della conoscenza del territorio, con creazione di un itinerario turistico

Corso P.O.F "Vino e territorio Panorama Enologico Pugliese" organizzato da IPSSAR Sandro Pertini, Brindisi

2007

Corso in cui ho appreso le modalità dei vari processi produttivi vinicoli, la loro conservazione, l'etichetta, le sigle, e la degustazione dei vini pugliesi.

Concorso Gastronomico organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi 2007- "il Carciofo a Tavola: dall' Antipasto al dessert" organizzato da IPSSAR Sandro Pertini, Brindisi

2007

3° Classificato con "lasagnetta fumè su salsa di zampina piccante con farcià di carciofi e scamorza"

Corso P.O.N. "Trasformazione e Conservazione dei prodotti tipici locali" organizzato da IPSSAR Sandro Pertini, Brindisi

2006

in cui ho acquisito le modalità della conservazione tramite pastorizzazione, sterilizzazione e altro, e della preparazione dei cibi sott'olio, sotto aceto, e con conce

Esperienza di servizi ristorativi serali di sala e cucina organizzato da IPSSAR Sandro Pertini, Brindisi

2005

Reali servizi di ristorazione organizzati per eventi tenuti presso la scuola alberghiera, dove noi studenti potevamo fare pratica reale di servizi di sala e cucina

Esperienza di servizi ristorativi di focacceria, pasticceria e magazzino organizzato da IPSSAR Sandro Pertini, Brindisi

2004

Orari di tirocinio interno presso la scuola.