

Curriculum vitae

INFORMAZIONI PERSONALI

Di Maria Sebastiano

ESPERIENZA PROFESSIONALE

- 01/03/2017–alla data attuale **Docente universitario a contratto/docente universitaria a contratto**
Università degli studi del Molise, Campobasso (Italia)
Docente di enologia presso il corso di studi in enogastronomia e turismo
- 15/11/2016–alla data attuale **Docente in istituto di insegnamento superiore**
Istituto Omnicomprensivo Larino, Larino (Italia)
Chimica e trasformazione dei prodotti presso Istituto Tecnico Agrario
- 01/09/2004–25/09/2019 **Assistente Tecnico**
Ministero della Pubblica Istruzione
- Gestione economica dell'azienda agraria dell'Istituto Tecnico Agrario "San Pardo" di Larino
- Gestione del mini frantoio aziendale dell'Istituto
- 15/09/2001–10/01/2004 **Laboratorio controllo qualità**
Del Giudice s.r.l. - Industria lattiero-casearia, Termoli (Italia)
- Controllo qualità latte alimentare e produzioni casearie
- Tracciabilità e rintracciabilità di filiera
- 01/09/1998–31/08/2001 **Dottorato di Ricerca**
Università degli Studi del Molise, Campobasso (Italia)
- Attività di ricerca nel campo della biologia molecolare applicata alle produzioni alimentari

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 01/10/2016–30/09/2017 **Diploma di perfezionamento annuale in "Strategie e metodi di intervento sulla disabilità in ambito didattico"**
Università per stranieri Dante Alighieri, Reggio Calabria (Italia)
- 01/10/2013–30/09/2014 **Diploma di perfezionamento "Teoria e metodo dell'apprendimento collaborativo"**
Università per stranieri Dante Alighieri, Reggio Calabria (Italia)
- 01/10/2010–30/09/2011 **Master in "Gestione del Sistema Vitivinicolo"**
Università degli Studi di Milano, Milano (Italia)

- Viticoltura
- Enologia
- Marketing
- Enoturismo
- Enografia
- Analisi sensoriale
- Viaggi studio in Borgogna, Bordeaux, Alsazia, Langhe, Chianti, Montalcino, Asti, Trentino
- Attività di formazione presso Fondazione E. Mach di San Michele all'Adige
- 200 ore di stage presso la Cantina Tollo (CH)

- 01/09/1998–30/08/2001 **Dottorato di ricerca in "Biotecnologie degli alimenti"**
Università degli Studi del Molise, Campobasso (Italia)
- Frequentazione dell'Istituto di Scienza degli Alimenti del CNR di Avellino
 - Frequentazione dell'Istituto di adattamento dei bovini e dei bufalini all'ambiente del mezzogiorno (IABBAM) del CNR di Napoli
- 01/10/1997–30/09/1998 **Abilitazione all'esercizio della libera professione di Tecnologo Alimentare**
Università degli studi di Napoli - Federico II, Napoli (Italia)
- 01/10/1990–31/03/1997 **Diploma di Laurea in "Scienze e Tecnologie Alimentari"**
Università degli studi del Molise, Campobasso (Italia)
- 01/09/1985–31/08/1990 **Diploma di "Perito Agrario"**
Istituto Tecnico Agrario di Larino, Larino (Italia)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere

inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
A1	A1	A1	A1	A1

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue - Scheda per l'autovalutazione

Competenze comunicative

- Ideatore e coordinatore "Scuola del Gusto", percorso multidisciplinare di avvicinamento alla cultura delle produzioni agroalimentari della Regione Molise rivolto a studenti e operatori di filiera. Riconosciuto come progetto scuola a Milano Expo 2015. Innumerevoli articoli prodotti su stampa locale e canali telematici. Tanti i patrocinii riconosciuti, dall'Università del Molise, dalla Regione Molise, dall'Asrem Molise, da Milano Expo 2015.
- Gestione del sito internet www.scuoladelgusto.net di supporto all'attività precedente
- Collaboratore della testata giornalistica "Corriere Vinicolo" dell'Unione Italiana Vini (UIV) come corrispondente per Abruzzo e Molise per gli anni 2014/2015, autore di diversi articoli scientifico-divulgativi nel campo della vitivinicoltura
- Blogger, fondatore del primo blog tematico sulla vitivinicoltura in Molise con numerosi articoli specifici del settore
- Collaboratore da più anni con la testata giornalistica online "Teatro Naturale" come editorialista e

Curriculum vitae

produttori di articoli scientifico-divulgativi sulla filiera olivicolo-olearia e vitivinicola

- Ottime competenze comunicative acquisite nel corso degli anni come docente e in corsi vari
- Relatore a numerosi convegni, anche extra regionali, sulla cultura delle produzioni agroalimentari, vino e olio in particolare

Competenze organizzative e gestionali

- Ottime competenze organizzative per aver disposto nel tempo, in maniera autonoma, innumerevoli iniziative su tutto il territorio molisano sulla cultura delle produzioni agroalimentari

Competenze professionali

- Ottime competenze nell'analisi sensoriale del vino
- Ottime competenze nell'analisi sensoriale dell'olio (abilitato assaggiatore)
- Certificato di analisi sensoriale delle uve
- Ottime capacità di gestione e conduzione di un mini frantoio aziendale
- Ottime capacità organizzative di eventi culturali
- Ottime capacità di relazione
- Ottime capacità di conduzione e gestione di un'azienda agricola, economica e agronomica, ad indirizzo vitivinicolo, olivicolo e cerealicolo

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Animatore Digitale

- buona padronanza nell'uso del pacchetto applicativo Office
- ottima competenza nell'uso e gestione di sistemi operativi
- buona competenza nel video editing e nei software di gestione grafica

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni

- Di Maria, S., Basso, A. L., Santoro, E., Grazia, L. and Coppola, R. (2002) Monitoring of *Staphylococcus xylosus* DSM 20266 added as starter during fermentation and ripening of soppressata molisana, a typical Italian sausage. *Journal of Applied Microbiology*, 92, 158-164.
- Di Maria, S. (2001) Application of RAPD-PCR for the analysis of starter cultures in soppressata molisana, an Italian fermented sausage. In "Proceedings of the 5th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Biotechnology. Udine.
- Di Maria, S. (2000) Monitoring of *Staphylococcus xylosus* strain added as starter during fermentation and ripening of soppressata molisana. In "Proceedings of the 6th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Biotechnology. Catania.
- S. Di Maria - Puntare sul Montepulciano d'Abruzzo, *Corriere Vinicolo*, 17 marzo 2013.
- S. Di Maria - La forza dei numeri, la qualità dei piccoli, *Corriere Vinicolo*, 22 aprile 2013.
- S. Di Maria - Il Pecorino va in altura, *Corriere Vinicolo*, 18 novembre 2013.
- S. Di Maria - Sostenibilità e tutela del patrimonio viticolo, *Corriere Vinicolo*, 7 dicembre 2013.

- S. Di Maria - Cambiamenti climatici e influenza in vigneto, Corriere Vinicolo, 10 marzo 2014.
- S. Di Maria - Montepulciano d'Abruzzo: espressione e affermazione di un territorio, 26 agosto 2014.
- S. Di Maria - Dal vino mediatico al vino 2.0, Teatro Naturale, 7 novembre 2014.
- S. Di Maria, M. Confalonieri, R. Miravalle - Tintilia, vitigno simbolo del Molise, L'Enologo, dicembre 2017.
- S. Di Maria, Tintilia e tintorie. Storia e prospettive di un vitigno autoctono in Molise, Glocale, 14, 2018.

Appartenenza a gruppi /
associazioni

- Canto in coro polifonico a 4 voci dispari. Voce basso/baritono.