

INFORMAZIONI PERSONALI Ester Calzavara

POSIZIONE RICOPERTA /

TITOLO DI STUDIO Laurea magistrale

**ESPERIENZA
PROFESSIONALE****Docente supplente**Scuola Primaria Clarina, Trento
Mar 2026

Ho sostituito temporaneamente il personale di ruolo in alcune classi prime e quarte durante alcune ore dedicate alle lingue tedesco e inglese proponendo esercizi e attività didattiche per il consolidamento delle conoscenze pregresse degli alunni.

Analista territorialeProgetto Turismo, Trento
Lug 2025 – Dic 2025

Ho condotto una ricerca sulle strategie di comunicazione online delle imprese turistiche appartenenti al territorio dell'Euregio, nello specifico per quanto riguarda i portali delle APT. Mi sono concentrata sulla valutazione dei servizi del settore commerciale, sull'equilibrio tra prodotti basati sull'identità territoriale e prodotti intersettoriali, e su come essi vengano integrati per plasmare esperienze territoriali olistiche. Ho inoltre svolto attività di mystery client e reportistica per valutare il comparto commerciale di una specifica area del Trentino.

Assistente alla ricercaFondazione Bruno Kessler, Trento
Gen 2025 – Giu 2025

Nell'ambito del progetto europeo Smart ERA mi sono occupata di analisi spaziale, ricerca dei dati, individuazione e analisi degli stakeholder. In questo contesto, ho inoltre sviluppato il mio progetto di tesi, incentrato sulla valorizzazione economica, territoriale e culturale del sistema lattiero-caseario della Val di Sole (Trentino) attraverso la narrazione dei dati caratterizzanti la filiera con approcci di storytelling e gamification.

Borsista, Food Design LabPolitecnico di Torino
Ott 2023 – Ott 2024

Per il Food Design Lab dell'Università Politecnica di Torino, ho condotto esperimenti sui prodotti di scarto alimentare tramite processi di fermentazione, con l'obiettivo di migliorarne il valore funzionale e sensoriale.

Servizio Civile NazionaleCooperativa Sociale "Aqua Altra", Venezia
Apr 2021 – Apr 2022

Ho lavorato presso la Cooperativa Sociale veneziana "Aqua Altra", dove mi sono occupata delle attività di front e back office del negozio. Ho realizzato grafiche pubblicitarie e informative per i canali social e organizzato laboratori per bambini. Ho inoltre svolto il ruolo di tutor nell'ambito dei laboratori, fornendo supporto e assistenza a persone socialmente svantaggiate.

Lingua madre	Italiano																														
Altre lingue	<table><tr><th colspan="2">COMPRESIONE</th><th colspan="2">PARLATO</th><th>PRODUZIONE SCRITTA</th></tr><tr><th>Ascolto</th><th>Lettura</th><th>Interazione</th><th>Produzione orale</th><th></th></tr><tr><td>Inglese</td><td>C1</td><td>C1</td><td>C1</td><td>C1</td></tr><tr><td colspan="5">IELTS Certification 7.5 – British Council</td></tr><tr><td>Tedesco</td><td>B2</td><td>B2</td><td>B2</td><td>B1</td></tr><tr><td colspan="5">Patentino Deutsch B2 – Provincia Autonoma di Bolzano</td></tr></table> Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale		Inglese	C1	C1	C1	C1	IELTS Certification 7.5 – British Council					Tedesco	B2	B2	B2	B1	Patentino Deutsch B2 – Provincia Autonoma di Bolzano				
COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA																											
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale																												
Inglese	C1	C1	C1	C1																											
IELTS Certification 7.5 – British Council																															
Tedesco	B2	B2	B2	B1																											
Patentino Deutsch B2 – Provincia Autonoma di Bolzano																															
Competenze comunicative	Ascolto attivo, CNV (Comunicazione Nonviolenta), Empatia e comunicazione assertiva																														
Competenze organizzative e gestionali	Capacità di definire chiaramente gli obiettivi delle diverse fasi di progetto, inquadrando tempistiche e priorità dei pacchetti di attività. Mappatura dei processi e dello stato di avanzamento. Tirocinio presso FBK Organizzazione e gestione autonoma di attività sul campo a contatto con clienti e stakeholder. Analisi delle criticità e individuazione di soluzioni alternative attraverso scelte ponderate e informate. Esperienza lavorativa presso Progetto Turismo																														
Competenze professionali	Analisi territoriale, ricerca dati, analisi degli stakeholder, reportistica, mystery client, valutazione di servizi. Design e progettazione in ambito di sistemi complessi, storytelling territoriale, gamification, valorizzazione di filiere agro-alimentari, comunicazione visiva, data visualisation. Lavoro in team, coordinamento e gestione di gruppi, interazione con il pubblico, facilitazione di processi.																														
Competenza digitale	<table><tr><th colspan="5">AUTOVALUTAZIONE</th></tr><tr><th>Elaborazione delle informazioni</th><th>Comunicazione</th><th>Creazione di Contenuti</th><th>Sicurezza</th><th>Risoluzione di problemi</th></tr><tr><td>Avanzato</td><td>Avanzato</td><td>Avanzato</td><td>Avanzato</td><td>Intermedio</td></tr></table> Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione	AUTOVALUTAZIONE					Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi	Avanzato	Avanzato	Avanzato	Avanzato	Intermedio															
AUTOVALUTAZIONE																															
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi																											
Avanzato	Avanzato	Avanzato	Avanzato	Intermedio																											

Altre competenze

- Adobe Photoshop
- Adobe Illustrator
- Adobe InDesign
- Figma
- Microsoft Excel
- Google Workspace / Suite Google
- Keynote
- QGIS (analisi e visualizzazione geospaziale)

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni /

Presentazioni /

Progetti Food Solutions – Develop Taste

Nel corso di questo progetto, sponsorizzato da EITFood, ho collaborato con un gruppo interdisciplinare composto da studenti dell'Università di Torino, del Politecnico di Torino, della business school ESCP e dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo per sviluppare un'idea innovativa di prodotto alimentare: un tipo di pasta fresca realizzata con ingredienti upcycled. Oltre all'idea di prodotto e ai campioni, abbiamo elaborato un business plan e un elevator pitch. Ho avuto l'opportunità di lavorare con docenti universitari e professionisti del settore e di partecipare a lezioni tenute dai migliori docenti europei su argomenti relativi alla tecnologia alimentare, alle operazioni industriali, alla pianificazione finanziaria, alla gestione dei prodotti, al marketing e al comportamento dei consumatori. La nostra squadra ha vinto il terzo premio del concorso.

Food Solutions – Ecobite Delights

In questo innovativo concorso dedicato allo sviluppo di prodotti alimentari, ho lavorato assieme ad un team di sei professionisti nella creazione di un prodotto da forno vegano. Il nostro prodotto, Vegdoro, ha riprodotto alla perfezione la consistenza e il gusto dei classici impasti italiani del panettone e del pandoro senza utilizzare ingredienti di origine animale. Ciò ha reso il nostro prodotto ideale per i consumatori intolleranti al lattosio, vegani e flexitari. Il nostro prodotto da forno era farcito con una crema a base di nocciole contenente il 10% di fondi di caffè fermentati. Il processo di fermentazione ci ha permesso di eliminare i sapori sgradevoli dai fondi di caffè, rendendoli dolci e leggermente umami. Durante il progetto, abbiamo condotto un focus group con i consumatori e un'attività di analisi sensoriale.

Conferenze /

Seminari /

Riconoscimenti e premi /

Appartenenza a gruppi
associazioni /

Corsi Sustainable Graphic Design

Nùria Vila Punzano

Certificazioni /