

# Matteo Carletta

Tecnologo alimentare

Nel corso della mia vita ho avuto modo di avvicinarmi alla produzione e preparazione di alimenti da diverse prospettive grazie alle mie esperienze scolastiche, formative e professionali. Sono altamente motivato a perseguire progetti con l'obiettivo di innovare, garantire e migliorare la qualità e la sostenibilità delle produzioni agroalimentari

## ISTRUZIONE

---

set 2020 - mar 2024 **Food Science and Technology, Laurea Magistrale**

*Università degli studi di Teramo, Teramo*

Valutazione finale: 110/110 cum laude 25/03/2024

Titolo tesi "PEF-assisted drying of plant matrices: performance and product quality evaluation"

set 2016 - mar 2020 **Scienze e Tecnologie Alimentari, Laurea Triennale**

*Università degli studi di Teramo, Teramo*

Valutazione finale: 110/110 cum laude 08/04/2020

Titolo tesi "Sviluppo di piattaforme plasmoniche nanocomposite bimetalliche per il monitoraggio di composti Ossidanti"

## ALTRE ATTIVITA' ED ATTESTATI DI LINGUA

---

set 2020 - adesso **Inglese**

*Livello B2*

feb 2022 - feb 2023 **Reversed Incubator Frantoio Montecchia Snc**

*NPD da sottoprodotti di estrazione olio EVO*

feb 2023 - ago 2023 **Erasmus+ presso BOKU Vienna (AUT)**

*Tesi sperimentale in tecnologie alimentari su campi elettrici pulsati*

set 2018 - ott 2018 **Erasmus+ Dublino (IE)**

*Alternanza scuola-lavoro tecnico settore enogastronomico*

giu 2018 **Convegno nazionale SIROE**

*Applicazione di oli essenziali come bioconservanti per prodotti alimentari*

gen 2022 - apr 2022 **Sviluppo software con linguaggi multiplatforma**

*Corso di formazione (18 ore)*

feb 2024 **Gestione e potatura dell'uliveto**

*Corso formazione (14 ore)*

## INCARICHI PROFESSIONALI NON ACCADEMICI

---

set 2022 - dic 2023

### **Responsabile produzione**

*Frantoio Montecchia Snc, Morro D'oro (TE)*

- Pianificazione della produzione e prioritizzazione delle attività in base alla disponibilità delle risorse.
- Monitoraggio dei flussi di lavoro per garantire gli standard di qualità stabiliti dalla direzione.
- Analisi della qualità del prodotto finale e verifica del rispetto delle procedure di lavorazione.

mag 2022 - set 2022

### **Cuoco capo partita**

*Casale Santa Maria Country House, Mosciano Sant'Angelo (TE)*

- Organizzazione scrupolosa delle postazioni di lavoro e delle mansioni della brigata di cucina.
- Predisposizione e riordino di attrezzatura, ingredienti e aree di lavoro prima e dopo ogni servizio.
- Applicazione delle normative igienico-sanitarie per la conservazione degli alimenti.
- Preparazione dei piatti con costante attenzione ai dettagli e alla qualità.

mag 2016 - set 2021

### **Cuoco capo partita**

*Lido Paradiso Srl, Giulianova (TE)*

- Organizzazione e gestione della postazione di lavoro per offrire un servizio impeccabile.
- Gestione e coordinamento delle risorse junior della propria partita e controllo della presentazione delle portate.
- Assegnazione dei compiti e supervisione della brigata di cucina durante la preparazione e la cottura dei cibi.
- Applicazione delle normative igienico-sanitarie per la conservazione degli alimenti.

Luogo e data

Firma

Teramo, 29/03/2024

---

