

MATTEO PIGNATONE



CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	PIGNATONE, Matteo
Indirizzo	[REDACTED]
Cellulare	[REDACTED]
E-mail	[REDACTED]
Nazionalità	Italiana
Luogo e data di nascita	[REDACTED]

ESPERIENZE LAVORATIVE

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Periodo (da – a) | 26/04/2021 – 06/08/2021 |
| <ul style="list-style-type: none">• Nome e indirizzo datore di lavoro | Pure Stagioni , via Lorenzo il Magnifico, 26, 50129, Firenze (FI), Italia |
| <ul style="list-style-type: none">• Tipo di azienda o settore | Azienda Agroalimentare |
| <ul style="list-style-type: none">• Tipo di impiego | Tirocinio formativo |
| <ul style="list-style-type: none">• Principali mansioni e responsabilità | Esecuzione delle operazioni presenti nella filiera produttiva di confetture e marmellate, tra cui: attribuzione del lotto; cottura; confezionamento; pastorizzazione; etichettatura. |
|
 | |
| <ul style="list-style-type: none">• Periodo (da – a) | 13/05/2019 – 15/06/2019 |
| <ul style="list-style-type: none">• Nome e indirizzo datore di lavoro | Esselunga , via Porta Nuova, 1, 51100, Pistoia (PT), Italia |
| <ul style="list-style-type: none">• Tipo di azienda o settore | Supermercato |
| <ul style="list-style-type: none">• Tipo di impiego | Allievo Specialista di Gastronomia |
| <ul style="list-style-type: none">• Principali mansioni e responsabilità | Utilizzo degli strumenti da banco; sanificazione e igienizzazione delle superfici e delle attrezzature; assistenza e servizio alla clientela; esposizione e conservazione dei prodotti; gestione della merce prossima alla scadenza. |

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Date (da – a) | 2023 - Attuale |
| <ul style="list-style-type: none">• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70), Scuola di Agraria, Università degli Studi di Firenze, Firenze, Italia |
|
 | |
| <ul style="list-style-type: none">• Date (da – a) | 2021 - 2023 |
| <ul style="list-style-type: none">• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Laurea Magistrale in Scienze dell’Alimentazione (LM-61), Scuola di Scienze della Salute Umana, Università degli Studi di Firenze, Firenze, Italia |
| <ul style="list-style-type: none">• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | Alimentazione e Nutrizione Umana; Biochimica; Chimica degli Alimenti; Fisiologia Umana. |

- Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in un ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra.

Titolo della tesi: "Front of Pack Nutrition Labelling: esiste un modello efficace?", conseguita con 110/110.

Laureato Magistrale in Scienze degli Alimenti

2018 - 2021

Laurea di Primo Livello in Tecnologie Alimentari (L-26), Scuola di Agraria, Università degli Studi di Firenze, Firenze, Italia

Processi Alimentari; Microbiologia dei Prodotti Alimentari; Chimica degli Alimenti; Macchine e Impianti dell'Industria Alimentare.

Titolo della tesi: "Effetti benefici dei latt probiotici sulla salute e interazioni con il microbiota", conseguita con 104/110.

Laureato Primo livello in Tecnologie Alimentari

2013 - 2018

Istituto Alberghiero Prealpi, via S. Francesco, 13, 21047, Saronno (VA), Italia

Titolo conseguito con votazione di 72/100

Diploma di maturità alberghiera

ITALIANO

Inglese

BUONO

BUONO

BUONO

Spagnolo

Elementare

Elementare

Elementare

Ho ottime capacità a lavorare in team in quanto, fin dagli studi della scuola alberghiera, ho potuto apprezzare e imparare come, fare parte di una squadra con una visione allineata, sia ottimale e funzionale al raggiungimento di un obiettivo comune, pur mantenendo al tempo stesso una libertà individuale che consenta ad ognuno di esprimersi al meglio.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

Ad esempio: coordinamento e/o amministrazione di persone, progetti, bilanci. Sul posto di lavoro, in attività di volontariato, a casa, ecc.

Ho buone capacità nel dare le priorità ai vari impegni in modo tale da avere una pianificazione nel medio-lungo periodo che consenta, di conseguenza, una corretta gestione delle risorse a disposizione, in modo preciso e garantendo le esigenze personali e altrui. Nelle varie situazioni e nei vari ambienti che frequento cerco sempre di mettermi a disposizione degli altri ed è anche per questo motivo che sono il rappresentante degli studenti del corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Uso del pacchetto Office e del programma Canva per la progettazione grafica; capacità acquisite in Università.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno, ecc.

Mi piace ascoltare musica soul e blues, ma apprezzo anche altri generi. Leggo volentieri libri di politica e società, ma anche di sociologia e antropologia.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

Ritengo di avere buone capacità di adattamento e disponibilità al cambiamento, in base anche alle sfide e alle situazioni che mi si pongono, cercando di affrontarle, se pur nei limiti dei propri mezzi, con ottimismo e gratitudine verso ciò che ci circonda.

PATENTI

B

06/02/2025

Data

Autorizzazione a rendersi idoneo e a persona a sensi e a vigente normativa sulla Privacy