



Matteo Pignatone

Abitazione : [REDACTED]

[REDACTED] Telefono: (+39) [REDACTED]

Data di nascita: [REDACTED] Luogo di nascita: [REDACTED] Nazionalità: Italiana

ESPERIENZA LAVORATIVA

Università degli Studi di Firenze

Città: Firenze | Paese: Italia

[01/04/2025 – Attuale]

Borsista di ricerca

Attività svolta nel progetto denominato "Dal chicco alla tazzina: innovazione nella produzione di caffè espresso di qualità" - Settore Scientifico Disciplinare AGRI-04/B. Il progetto, che vede come obiettivo lo sviluppo di nuove tecnologie per l'estrazione del caffè, mi ha permesso di acquisire capacità tecnico-operative nella fase di campionatura della matrice alimentare, nella gestione dei campioni, nell'applicazione delle tecniche analitiche d'interesse (GC-MS, colorimetro, pHmetro, TDS...) e nell'elaborazione dei dati da essi derivanti con software di statistica (XLSTAT), redigendo report finali al fine di rappresentare i risultati ottenuti.

Pure Stagioni S.R.L.

[26/04/2021 – 06/08/2021]

Tirocinante curriculare come addetto alla produzione alimentare

Svolgimento di tutte le operazioni della filiera produttiva di confetture e marmellate, tra cui:

- Attribuzione del lotto;
- Cottura;
- Confezionamento;
- Pastorizzazione;
- Etichettatura

Esselunga

Città: Pistoia | Paese: Italia

[13/05/2019 – 05/06/2019]

Addetto alla vendita nel reparto gastronomia

Utilizzo dei principali strumenti da banco; sanificazione e igienizzazione delle superfici e delle attrezzature; assistenza e servizio della clientela; esposizione e conservazione dei prodotti; gestione della merce prossima alla scadenza.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

[2023 – 2025]

LM-70 in Scienze e Tecnologie Alimentari

Università degli Studi di Firenze

| **Voto finale:** 110 e Lode | **Tesi:** Trattamenti termici dei chicchi di caffè: effetti sulla macinazione e sull'estrazione della bevanda

Durante il periodo di studi sono state acquisite conoscenze avanzate atte allo svolgimento di attività complesse di coordinamento, indirizzo e progettazione nel contesto delle organizzazioni produttive, di commercializzazione e di controllo del comparto alimentare. Utilizzo di strumenti conoscitivi e operativi per affrontare e risolvere problemi legati alla valutazione e al miglioramento della qualità dei prodotti alimentari e dei relativi processi produttivi con una visione sistematica e di filiera.

La preparazione della tesi sperimentale mi ha permesso di approfondire la materia prima caffè su aspetti rivolti alle scienze e tecnologie alimentari, con particolare attenzione all'innovazione di prodotto, applicando trattamenti usualmente non utilizzati e monitorandone l'impatto attraverso analisi fisico-chimiche.

[2021 – 2023]

LM-61 in Scienze dell'Alimentazione

Università degli Studi di Firenze

| **Voto finale:** 110 | **Tesi:** Front-of-Pack Nutrition Labelling: esiste un modello efficace?

Apprese conoscenze inerenti le principali tematiche e problematiche relative al campo dell'Alimentazione, della produzione dell'alimento e della sua trasformazione, fino al suo utilizzo come terapia e prevenzione di malattia. Conoscenza dei principi alla base della relazione tra alimentazione e principali patologie cronico degenerative quali la malattia cardiovascolare, le malattie digestive ed endocrino-metaboliche, nonché le malattie neurodegenerative. Acquisite le basi metodologiche di ricerca nel campo della scienza dell'alimentazione.

[2018 – 2021]

L-26 in Tecnologie Alimentari

Università degli Studi di Firenze

| **Voto finale:** 104 | **Tesi:** Effetti benefici dei latt probiotici sulla salute e interazioni con il microbiota

Acquisita visione completa delle attività e delle problematiche legate alla produzione e al consumo degli alimenti, nonché capacità di intervenire per garantire la sicurezza, la qualità e genuinità degli alimenti, conciliando economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti.

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: italiano

Altre lingue:

inglese

ASCOLTO B2 LETTURA B2 SCRITTURA B2

PRODUZIONE ORALE B2 INTERAZIONE ORALE B2

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

COMPETENZE

Buon utilizzo di MS – Office: Word, Excel, Power Point, Outlook etc. | Padronanza software analisi statistica (XLSTAT, ConsumerCheck)

ATTIVITÀ SOCIALI E POLITICHE

[2024 – 2025]

Rappresentante degli Studenti del CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari UNIFI

Università degli Studi di Firenze

Partecipazione al Consiglio di Corso di Studio, al Consiglio della Scuola di Agraria e alla Commissione Paritetica Docenti-Studenti, al fine della raccolta di problemi o suggerimenti da parte degli studenti, alla loro diffusione e collaborazione con i docenti per iniziative extracurricolari.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

Pistoia, 18/12/2025

