

Matteo Carletta

Tecnologo alimentare

Indirizzo Via Copernico 25, Giulianova (TE)

Data di nascita 23 giugno 1997

Nazionalità Italiana

E-mail mcarletta97@gmail.com

Telefono +39 3450990938

Luogo di nascita Giulianova (TE)

Facebook <https://www.facebook.com/matteocarletta97/>

LinkedIn <https://www.linkedin.com/in/matteocarletta/>



ALTRE ATTIVITA' ED ATTESTATI DI LINGUA

set 2020 - adesso	Lingua Inglese <i>Livello B2</i>
feb 2024	Gestione e potatura dell'uliveto <i>Corso formazione tecnico-teorico (14 ore)</i>
feb 2023 - ago 2023	Erasmus+ presso BOKU Vienna (AUT) <i>Tesi sperimentale in tecnologie alimentari su campi elettrici pulsati</i>
feb 2022 - feb 2023	Reversed Incubator Frantoio Montecchia Snc <i>NPD da sottoprodotti di estrazione olio EVO</i>
gen 2022 - apr 2022	Sviluppo software con linguaggi multiplatforma <i>Corso di formazione (18 ore)</i>
giu 2019	Formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro <i>Corso formazione generale e specifica (17 ore)</i>
mag 2019	Candidato consigliere comunale, Giulianova (TE) <i>Elezioni comunali 2019, lista "Il cittadino governante per cambiare"</i>
giu 2018	Convegno nazionale SIROE <i>Applicazione di oli essenziali come bioconservanti per prodotti alimentari</i>
ott 2014 - giu 2016	Rappresentante d'istituto <i>Rappresentante d'istituto presso Ipsedoc V. Crocetti, Giulianova (TE)</i>
set 2015 - ott 2015	Erasmus+ Dublino (IE) <i>Alternanza scuola-lavoro tecnico settore enogastronomico</i>

INCARICHI PROFESSIONALI ACCADEMICI E NON ACCADEMICI

- apr 2024 - adesso **Assegnista di ricerca in Microbiologia Agraria**
Università degli studi di Teramo, Teramo
- Realizzazione di ricerche di base e ricerche applicate in ambito Microbiologico
 - Ricerca finalizzata allo sviluppo di un prodotto a base di carne bovina senza conservanti tradizionali, confezionata sottovuoto e resa stabile a temperatura di refrigerazione mediante l'impiego di bioconservanti
- set 2022 - dic 2023 **Responsabile produzione Olio EVO**
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.

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"
- set 2010 - giu 2016 **Diploma tecnico settore enogastronomico**
Istituto professionale alberghiero, Giulianova (TE)
- Valutazione finale: 100/100 26/06/2016
Titolo tesi "Breve analisi di due modelli di società e del prodotto alimentare al loro interno"