



## **Matteo Zanoni**

Data di nascita: 16/01/1997

📍 Via Filanda 21, 38066 Riva del Garda TN

☎ 3451749100

✉ [matteo.zanoni97@gmail.com](mailto:matteo.zanoni97@gmail.com)

## **Formazione**

### **Università degli studi di Verona**

Laurea Magistrale LM-7, Biotecnologie agro-alimentari - (settembre 2019 – marzo 2022)

Titolo della tesi: Uso di fibre alimentari per la riduzione del tenore in grasso nella produzione industriale di gelato – Voto: 110/110 e lode

### **Alma Mater Studiorum - Università di Bologna**

Laurea triennale L-13, Scienze Biologiche - (settembre 2016 - agosto 2019)

Titolo della tesi: Caratterizzazione microbiologica di reflui zootecnici ed effetti di biofumigazione sulla comunità microbica - Voto: 109/110

### **Liceo “Andrea Maffei”, Riva Del Garda (Tn)**

Diploma di maturità – Scienze applicate (2011 – 2016)

## **Esperienza**

### **Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Pollenzo**

Assegno di ricerca (maggio 2024)

Progetto europeo “SF4C – SchoolFood4Change”

### **Università di Verona - Laboratorio di Tecnologie alimentari**

Assegno di ricerca (maggio 2022 – aprile 2024)

Sviluppo nuovi prodotti alimentari - Analisi Sensoriale

### **Università di Verona - Laboratorio di Tecnologie alimentari**

Tirocinio (settembre 2021 - febbraio 2022)

Mi sono dedicato alla pianificazione e organizzazione di un'analisi sensoriale quantitativa e descrittiva (QDA) sui campioni di gelato sviluppati per il mio progetto di tesi. Ho seguito tutte le fasi dell'analisi. Dal reclutamento e addestramento dei giudici, fino alla valutazione vera e propria dei campioni.

## **Erika Eis S.r.l. – Laboratorio R&D**

Tirocinio per tesi di Laurea Magistrale (Luglio 2021 – Settembre 2021)

Il lavoro di tesi è stato finalizzato alla realizzazione di un gelato fortificato con fibre e a ridotto contenuto di grassi. Diverse fonti di dietary fiber sono state testate come sostituti dei grassi andando a valutarne l'influenza sulle caratteristiche fisiche e sensoriali del prodotto finito.

Tirocinio (marzo 2021 - luglio 2021)

Il tirocinio è stato finalizzato all'acquisizione di competenze nell'ambito della produzione dei gelati e nello specifico l'attività è stata orientata ad acquisire competenze specifiche nella gestione del processo produttivo e alla realizzazione di nuovi prodotti.

## **Università di Bologna - Laboratorio di Microbiologia Agraria**

Tirocinio (febbraio 2019 – giugno 2019).

Ho appreso e utilizzato:

- tecniche di coltivazione e controllo della crescita microbica;
- tecniche di conservazione di colture microbiche;
- tecniche di laboratorio atte all'analisi del genoma dei microrganismi, come elettroforesi su gel e BOX PCR.

## **“Bar dei Pini” di Riva del Garda**

Assistente cuoco - (2015-2019)

Ho lavorato come aiuto cuoco nelle stagioni estive durante tutto il mio percorso di studi.

## **Deliveroo**

Fattorino - (ottobre 2018 – dicembre 2018)

## **Esperienze di Volontariato**

**Cofondatore e vicepresidente di SixEvents ODV** (Dal 2015)

Organizzazione di volontariato di Riva del Garda (TN) attiva sul territorio dell'Alto Garda nell'organizzazione di eventi culturali e sportivi. [www.sixevents.it](http://www.sixevents.it)

## **Certificazioni**

**Sensory Project Manager Junior - Italian Society of Sensory Sciences** (Rilasciato in May 2023)

**Spring School "Functional Food Design" – FoodHub** (2022)

**WeFood Academy** (2021)

**First Certificate in English - Cambridge Assessment English** (Rilasciato in July 2015)