



# Matteo Celsi

Junior Food Technologist and Nutritionist

## Esperienza professionale

**11/2024-07/2025 | Tirocinante | Barilla S.p.A e Università degli Studi di Parma**

**Ideazione, pianificazione ed organizzazione** di attività analitiche per valutare l'allergenicità di alcune leguminose. Preparazione campioni e valutazione della risposta di diversi kit ELISA per la rilevazione degli allergeni in matrici alimentari complesse.

**07/2023-09/2023 e 07/2024 - 10/2024 | Analista di laboratorio | Greci S.p.A**

Controllo qualità di prodotti a base pomodoro e altre conserve. **Monitoraggio di parametri fisico-chimici ed organolettici. Valutazione azioni correttive** per garantire corrispondenza a standard qualitativi e di sicurezza. **Gestione della stumentazione e collaborazione** per la gestione del laboratorio.

**02/2023 - 05/2023 | Stage in chimica degli alimenti | Università degli Studi di Parma**

Esecuzione e **ottimizzazione di analisi di laboratorio** (titolazioni, Soxhlet, Kjeldahl, spettrofotometria), con lo scopo di ridurre il tempo necessario per l'analisi spettrofotometrica del 20%. Preparazione e gestione di campioni per SDS-PAGE, GC e HPLC-MS, garantendo risultati riproducibili e accurati.

**2018-2019 | Tirocinio | Als5 e Università degli studi di Genova**

Esperienza nell'attività di ispezione igienico-sanitaria presso Als5.

Attività di ricerca e sviluppo di bioplastica da scarti alimentari presso UniGe

## Istruzione e formazione

**09/2025 - ... | PROGETTO D20LEADER (CUOA, LUISS, UNICAL)**

Percorso di formazione manageriale svolto tra Vicenza, Rende, Roma, Arezzo e Bruxelles con focus su industria 4.0, lean e intelligenza artificiale. Workshop su management, lobbying e advocacy. Approfondimenti su megatrend globali e sostenibilità.

**09/2025 ABILITAZIONE ALLA PROFESSIONE DI BIOLOGO (SEZ. A)**

**10/2023 - 07/2025 | UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA**

Laurea Magistrale in Nutrizione Umana | Voto: 110 e lode

**09/2020 - 07/2023 | UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA**

Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari | Voto: 110 e lode

**2015 - 2020 | DIPLOMA SCIENTIFICO | VOTO: 100/100**

## Lingue, corsi e formazione complementare

- Inglese: conoscenza a livello avanzato, sviluppata attraverso studi scientifici, lavoro in team multiculturale e formazione accademica
- Glutine: gestione normativa ed aziendale
- Excel intermedio: analisi dati e gestione output
- Imprenditoria e sviluppo startup (business plan, project management e basi di marketing)
- Corso di leadership: strategie per gestire team e progetti complessi.

## Altre informazioni

- Ho sviluppato forti capacità di **leadership** e coordinamento grazie a +15 **project work** universitari di gruppo, in cui ho spesso ricoperto ruoli di guida e organizzazione del lavoro.
- Sport: **arrampicata** ma ho praticato **judo** per 12 anni a livello agonistico. Lo sport mi ha permesso di sviluppare disciplina, resilienza e capacità di concentrazione, oltre a un forte spirito di squadra e determinazione nel raggiungimento degli obiettivi.
- **Tutor** privato (2020-2025): supporto didattico in presenza e online in cui ho affinato capacità di ascolto, empatia, comunicazione e gestione autonoma del lavoro.
- **Automunito**, patenti di guida: B, A2.

## Informazioni personali

[matteo.celsi.sp@gmail.com](mailto:matteo.celsi.sp@gmail.com)

[351 661 0146](tel:3516610146)

[www.linkedin.com/in/matteocelsi](https://www.linkedin.com/in/matteocelsi)

18/05/2001, La Spezia/Parma

## About me

Professionista abilitato alla professione di biologo con esperienza nel **controllo qualità** e nell'**R&D** in aziende del settore alimentare. **Appassionato di innovazione**, integro solide competenze scientifiche e di **gestione di progetti** con una forte attitudine alla **leadership** ed aspiro a ruoli di responsabilità in cui guidare e valorizzare un team. Credo fortemente nel **miglioramento continuo** e investo con costanza nella mia formazione. Ambisco a crescere in un **contesto internazionale**, mettendo a frutto competenze tecniche, visione strategica e una fluente conoscenza dell'**inglese**. Ho una grande **disponibilità a spostarmi** sul territorio, sviluppata durante cinque anni vissuti fuori sede. Sono aperto a **trasferite** e a cambiare sede lavorativa anche all'estero per cogliere opportunità di crescita professionale in contesti stimolanti, in particolare nei settori alimentare e farmaceutico.

## Soft skills

Comunicazione efficace

Capacità decisionale

Visione d'insieme

Agile learning

Adattabilità

Precisione

## Hard skills e certificazioni

- HACCP
- Valutazione tecnologica e nutrizionale dei prodotti alimentari
- Analisi di laboratorio applicate al controllo qualità e allo sviluppo di prodotti alimentari
- AI per uso professionale
- Software: excel, ppt, word, canva, autocad