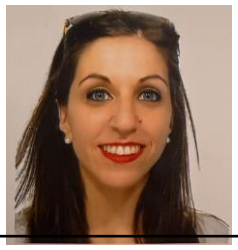
Curriculum Vitae Europass



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome / Cognome	**Chiara Profico**
Residenza	Via Arno n.59, Roseto Degli Abruzzi (TE), 64026 ITALIA
Telefono	Cell: 3881777703
E-mail	chia.profico93@gmail.com
Cittadinanza	Italiana
Data di nascita	01/10/1993 (28 anni)
Sesso	Femmina

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Date	01/07/2019 - in corso
Sede	**CEREAL ABRUZZO SRL**, Via A. Manzoni Snc Zona Art. Ripoli, 64023, Mosciano S. Angelo (TE)
Tipo di attività	Apprendistato Professionalizzante
Lavoro o posizione ricoperti	**Responsabile Assicurazione e Controllo Qualità**
Principali attività e responsabilità	➢ Gestione prodotti biologici e supporto in fase di ispezioni ricevute da parte degli Enti sanitari e del biologico. ➢ Gestione delle Non Conformità e del Sistema di Rintracciabilità. ➢ Redazione e revisione manuale HACCP. ➢ Programmazione e gestione Pest Control e interventi di disinfestazione. ➢ Pesata lorda e netta del frumento in entrata ed uscita dallo stabilimento ed analisi delle proteine, umidità e peso specifico dei campioni. Analisi chimico/fisica DON. Certificazione biologica (Documento Giustificativo e Certificato di Conformità) e DDT. ➢ Ricerca e sviluppo di prodotti biologici (scelta accurata del fornitore con certificazione biologica, panel test del prodotto, stesura linee guida etichettatura, controllo conformità merce in ingresso). Studio dei vari regolamenti.
Date	04/02/2019 - 23/03/2019 (2 mesi)
Sede	**SABELLI** Sede Zona Industriale Basso Marino 63100 Ascoli Piceno | Tel. +39.0736.30671
Tipo di attività	Stage
Lavoro o posizione ricoperti	**Analista Microbiologico**
Principali attività e responsabilità	➢ Ricerca dei microrganismi patogeni (Pseudomonas, lieviti e muffe, enterobacteriaceae, coliformi) in materie prime (latte e cagliata) e in prodotti finiti (mozzarelle, scamorza, giuncata, ricotte e formaggi freschi, ecc…). ➢ Preparazione di terreni di coltura per l'identificazione di Pseudomonas, lieviti e muffe, enterobacteriaceae, e coliformi. ➢ Utilizzo quotidiano dei principali strumenti di laboratorio quali Autoclave, Stufe, Cappa a flusso Laminare, Semina in Piastra per inclusione e spatolamento e registrazione dei campioni.
Date	15/01/2018 - 15/06/2018 (6 mesi)
Sede	**Istituto Zooprofilattico (ITZ)** Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise Giuseppe Caporale, via Campo Boario, 64100 (TE) Telefono: 08613321
Tipo di attività	Tirocinio Formativo e Tesi
Lavoro o posizione ricoperti	**Analista Chimico**
Principali attività e responsabilità	➢ Preparazione del campione, estrazione e purificazione di matrici alimentari per la determinazione di pesticidi multi residuali, quali pesticidi totali, asteriscati, polari e acidi, secondo il metodo Quechers 15662/09. ➢ Sviluppo e validazione di un metodo per la determinazione di Glifosato ed altri erbicidi polari nei cereali mediante U-HPIC-HRMS. ➢ Determinazione dei parametri di validazione, quali specificità, LOD e LOQ, linearità, ripetibilità, riproducibilità, esattezza, incertezza di misura ed effetto matrice; utilizzo di strumentazione analitica (HPLC-MS e GC-MS).

Date	11/01/2016 - 28/05/2016 (6 mesi)
Lavoro o posizione ricoperti	**Analista Microbiologico**
Sede	**AMADORI** Strada Provinciale 22a, Area Produttiva Mosciano Sant'Angelo (TE), 08580701.
Tipo di attività o settore	Tirocinio Formativo e Tesi
Principali attività e responsabilità	➢ Ricerca dei microrganismi (Salmonella, Listeria, Escherichia coli, Stafilococchi coagulasi positivi, lieviti e muffe, enterobatteri, clostridi) in alimenti, materie prime, intermedi di produzione, carcasse, pollame, tamponi ambientali e analisi di feci animali. ➢ Controllo delle temperature (frigoriferi, celle, automezzi refrigerati, ecc) per verificare che venga sempre rispettata la "catena del freddo" per la qualità e la sicurezza degli alimenti. ➢ Analisi delle acque destinate al consumo umano, alla produzione alimentare e acque di scarico, ricerca di legionella nelle acque destinate al sistema produttivo. ➢ Preparazione di terreni di coltura, tamponi e dei vuoti sanitari per l'identificazione di Salmonella e Listeria. ➢ Utilizzo quotidiano dei principali strumenti di laboratorio quali Autoclave, Stufe, Cappa a flusso Laminare, TEMPO, Semina in Piastra, VIDAS.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Abilitazione	**TECNOLOGO ALIMENTARE** conseguita il 20/11/2018 presso l'Università di Teramo, Facoltà di Bioscienze
Date	10/2016 - 07/2018
Titolo della qualifica	**Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Votazione 105/110)**
Titolo Tesi Sperimentale	*"Sviluppo e validazione di un metodo di prova per la determinazione di glifosato ed altri erbicidi polari nei cereali mediante cromatografia ionica accoppiata alla spettrometria di massa ad alta risoluzione (U-HPIC-HRMS)"*
Nome organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	IZS dell'Abruzzo e del Molise Giuseppe Caporale e **Università Degli Studi di Parma**.
Principali attività e competenze tecniche	➢ Analisi delle relazioni tra composizione, struttura e proprietà degli alimenti, degli effetti delle condizioni di processo sullo sviluppo di molecole di neoformazione; ➢ Individuare le strategie necessarie per la messa a punto di un processo di trasformazione alimentare mediante la selezione di microrganismi starter, anche per l'ottenimento di definiti metaboliti. ➢ Padronanza delle tecniche microbiologiche avanzate e della microbiologia predittiva, delle metodologie genetico-molecolari per la qualità, tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti. ➢ Padronanza delle strategie organizzative e di marketing dell'impresa alimentare; ➢ Padronanza dei processi di progettazione, gestione e logistica degli impianti nell'industria alimentare nel rispetto della sicurezza del lavoro e della valutazione dell'impatto ambientale; ➢ Capacità di valutare i consumi alimentari e i valori nutrizionali.
Date	10/2013 – 10/2016
Titolo della qualifica	**Laurea triennale in Biotecnologie (Votazione 103/110)**
Titolo Tesi Sperimentale	*"Applicazione del sistema TEMPO® per la quantificazione e l'identificazione rapida di microrganismi"*
Nome organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	AMADORI e **Università Degli Studi di Teramo**
Principali attività e competenze tecniche	➢ Conoscenza ed utilizzo quotidiano del sistema TEMPO® per la conta di microrganismi quali Escherichia coli, Stafilococchi Coagulasi Positiva, Carica Microbica Totale e Coliformi Totali. ➢ Conoscenza e utilizzo della strumentazione di laboratorio (bilance tecniche ed analitiche, spettrofotometria di massa, elettroforesi su gel (nativa e SDS), metodo delle diluizioni geometriche, tecniche cromatografiche su colonna. Test di sterilità, identificazione microbiologica. ➢ Tecniche di clonaggio e di analisi microscopica in immunofluorescenza per lo studio funzionale di nuove mutazioni. Conoscenze bioinformatiche di base per lo studio delle sequenze.
Date	09/2007 – 07/2012
Titolo della qualifica rilasciata	**Maturità Linguistica**: Diploma di scuola secondaria superiore con votazione di **85/100**
Nome organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Liceo Scientifico "Saffo" di Roseto degli Abruzzi (TE)

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Madrelingua **ITALIANO**

INGLESE:

Altre lingue

Comprensione		Parlato		Scritto
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	
B1	B1	B1	B1	B1

SPAGNOLO:
- Certificazione “Diplomi di Spagnolo come lingua straniera” (DELE)
- Certificazione “Costa de Valencia, escuela de español”

Altre lingue

Comprensione		Parlato		Scritto
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	
B1	B1	B1	B1	B1

TEDESCO:

Altre lingue

Comprensione		Parlato		Scritto
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	
B1	B1	B1	B1	B1

Livello europeo (*) (*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

ULTERIORI INFORMAZIONI

Capacità e competenze sociali	Spirito di gruppo, elevata motivazione e determinazione, carattere determinato e dinamico, buone capacità di relazione e flessibilità, ottime capacità di lavorare in team, problem solving e buona capacità comunicativa.
Capacità e competenze organizzative	Forte spirito di iniziativa ed autonomia gestionale, curiosità scientifica, precisione, metodicità e organizzazione lavorativa, capacità di pianificazione, disponibilità a lavorare su turni.
Capacità e competenze informatiche	Buona conoscenza di diversi programmi del pacchetto Office, in particolar modo Word, Power Point, Excel, Outlook e Internet Explorer.
Altre capacità e competenze	Svolgo regolarmente attività sportiva in palestra. La mia passione è la danza che pratico sin dall’età di 5 anni. Sono iscritta all’associazione AVIS da più di un anno e sono donatrice di sangue.
Patenti	PATENTE B automunito.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali (facoltativo)".

Firma

Chiara Profico