

**Chiara Alessandra
Carmen
Rutigliano**

CONTATTI

✉ chiara.rutigliano16@gmail.com

☎ (+39) 3461244341

ESPERIENZA LAVORATIVA

27/03/2017 - 29/09/2017 - Catania, Italia

Tirocinio in laboratorio di microbiologia degli alimenti fermentati

Università degli studi di Catania-Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente

- Elaborato finale di tesi dal titolo: "*B-glucosidase activities of Lactobacillus plantarum strains under stress conditions*";
- Isolamento culture di batteri lattici a partire dalla salamoia di olive bianche fermentate naturalmente, e studio dell'attività β -glucosidasica mediante l'utilizzo di metodi genotipici e fenotipici (esecuzione di saggio enzimatico basato sulla ricerca di un gene codificante per l'attività β -glucosidasica; Multiplex PCR basata sul gene *recA* per identificare ceppi di *L. plantarum*; misurazione della densità ottica di ceppi di *L. plantarum*, dopo la crescita in vivo e in vitro a diverse concentrazioni di sale, pH e temperatura).

03/11/2014 - 28/02/2015 - Trecastagni (CT), Italia

Tirocinio in laboratorio qualità (Settore Viti-Vinicolo)

Nicosia s.p.a.

- Controllo dei parametri di qualità del vino e mosto mediante analisi chimiche (pH, acidità totale, e ricerca dell'acido malico) e uso di titolazioni, test enzimatici, prove di stabilità a caldo e a freddo.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

16/12/2018 - Catania, Italia

Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo alimentare

Università degli studi di Catania-Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente

- Legislazione alimentare (Pacchetto igiene, Reg. CE 1169/11, Reg. CE 2073/05, ecc.);
- Redazione di un piano HACCP e di analisi degli alimenti e studio del sistema HACCP e autocontrollo.

10/10/2015 - 17/10/2017 - Catania, Italia

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari

Università degli studi di Catania

- Microbiologia degli alimenti fermentati e probiotici e Laboratorio delle Tecnologie Alimentari;
- Packaging dei prodotti alimentari; Chimica analitica strumentale; Studio degli infestanti delle derrate alimentari;
- Marketing e Politiche per la sicurezza alimentare; Gestione dei sistemi per la qualità e sicurezza (ISO 9001:05).

110/110 e lode | "*B-glucosidase activities of Lactobacillus plantarum strains under stress conditions*" | Livello 7 EQF

18/07/2017 - 20/07/2017 - Catania, Italia

● **Corso di formazione "Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro" ai sensi dell'art. 37 comma 2, D. Lgs 81/08**

Università degli studi di Catania

10/10/2011 - 19/10/2015 - Catania, Italia

● **Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari**

Università degli studi di Catania

- Microbiologia generale e degli alimenti, Chimica organica e degli alimenti, Produzioni animali, Studio degli infestanti delle derrate alimentari, Patologia vegetale, Economia dei sistemi agroalimentari;
- Fondamenti di operazioni unitarie (applicate alle tecnologie alimentari).

108/110 | "La progettazione dei lieviti enologici per il futuro del vino" | Livello 6 EQF

COMPETENZE LINGUISTICHE

LINGUA MADRE: italiano

inglese

Ascolto B2	Lettura B2	Produzione orale B2	Interazione orale B2	Scrittura B2
----------------------	----------------------	-------------------------------	--------------------------------	------------------------

francese

Ascolto B1	Lettura B1	Produzione orale B1	Interazione orale B1	Scrittura B1
----------------------	----------------------	-------------------------------	--------------------------------	------------------------

COMPETENZE DIGITALI

Pacchetto Office e Open Office

Pacchetto Office e Open Office / Elaborazione di testi (Microsoft Word, OpenOffice Writer) / Buona conoscenza del pacchetto Apache OpenOffice / Elaborazione matematica e statistica (Microsoft Excel, OpenOffice Calc) / Elaborazione grafica (Microsoft Powerpoint, OpenOffice Impress)

Altro

Sistemi Operativi (Windows 10 e 7) / Utilizzo di browser (Google Chrome, Mozilla Firefox, Internet Explorer, Edge)

PATENTE DI GUIDA

- Patente di guida: B

COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Autonomia organizzativa

- Predisposizione all'organizzazione del lavoro individuale e di gruppo;
- Capacità di adattamento ai diversi luoghi di lavoro;
- Predisposizione al problem solving e all'autonomia.

Competenze professionali

- Buone capacità nell'applicazione di metodi e materiali di laboratorio chimico, microbiologico;
- Conoscenza dei processi fermentativi alla base della produzione alimentare;
- Conoscenza della legislazione alimentare e delle principali certificazioni in ambito agro-alimentare e delle analisi su succhi, prodotti lattiero-caseari, impasti, frutta secca, etc..

COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI.

Teamworking e indipendenza lavorativa

- Attitudine al lavoro in team per il raggiungimento di obiettivi prefissati (Laboratorio di microbiologia, chimica e tecnologie alimentari);
- Predisposizione all'ascolto e all'apprendimento rapido (Esperienza in cantina e laboratorio di microbiologia per la tesi sperimentale).

ULTERIORI INFORMAZIONI

25/07/2019

First Certificate in English (FCE)

- Superamento dell'esame per la certificazione della lingua inglese (CEFR Livello B2)

24/11/2009

DELFB1

- Superamento dell'esame per la certificazione della lingua francese (CEFR Livello B1)

ALTRO

Trattamento dei dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).