



INFORMAZIONI PERSONALI



CHIARA MONTANARI

 Via Rampina,32 48125 Filetto di Ravenna, RA  
 339/2550862  
 chiara.montanari9@gmail.com

Sesso : Femminile

Data di nascita: 21/03/1989      Et  : 25

Nazionalit : Italiana

OCCUPAZIONE RICERCATA  
(in relazione al percorso di studi  
effettuato)

Figura professionale in campo agro-alimentare in qualit  di tecnico Ricerca e sviluppo alimentare, controllo qualit  prodotti finiti ed impiegato ufficio qualit , con competenze acquisite tramite master relative alle certificazioni ISO 9001:2008, BRC- IFS, ISO 22000.

Funzioni che possono essere svolte dalla figura del Tecnologo Alimentare:

- attivit  di programmazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione relativamente alla produzione, conservazione, distribuzione, somministrazione, controllo e analisi di alimenti e bevande.
- funzioni di gestione di attivit  professionali finalizzate al miglioramento costante dei prodotti alimentari, nella garanzia della sostenibilit  e della eco-compatibilit  delle attivit  industriali,.
- collabora nella ideazione, progettazione, realizzazione e lancio sul mercato sia di prodotti alimentari tradizionali sia di prodotti innovativi.
- pu  svolgere ruolo di comunicazione e sensibilizzazione nei confronti dei consumatori e altri soggetti.
- pu  svolgere funzione di applicazione delle normative alla produzione aziendale.

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

**2013- 2014 (novembre-marzo)** Tirocinio formativo presso "Deco Industrie" stabilimento alimentare, Ravenna all'interno del Laboratorio Controllo Qualit .

*Esperienza maturata nell'ambito del controllo qualit  e delle analisi sui prodotti finiti e sulle materie prime, relativamente ai prodotti da forno. Partecipazione al progetto interno relativo all'avviamento di gestione software per l'informatizzazione del Laboratorio CQ e rintracciabilit  prodotti finiti.*

**2013 (febbraio-giugno)** Tirocinio curriculare (durata 100 ore) presso "Laboratorio di microbiologia" presso Campus Scienze degli Alimenti- Universit  Bologna(Cesena).

*Utilizzo di tecniche gas cromatografiche per la valutazione dell'attivit  e del metabolismo di microorganismi e valutazione di composti naturali per prolungare la shelf life dei prodotti alimentari*

**2012 ( febbraio-settembre)** Lavoro part time in qualit  di addetta vendita/cassa presso "TOYS" Forl  (FC)

**2011** Tirocinio curriculare (durata 250 ore) presso laboratorio "TECNOLAB ALIMENTARE S.r.l" Forl 

*Valutazione ed applicazione delle analisi microbiologiche, applicabili agli alimenti secondo le normative vigenti. Prelievo campioni di analisi, sia degli ambienti di lavorazione sia dei lotti di produzione, presso aziende locali.*

**2008/2009/2010/2011** Lavoro stagionale in qualit  di addetta al servizio pesa/registrazione dati presso Cantina vinicola "Agrintesa Soc. Coop. Agricola" Russi (RA)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

---

Aprile-Maggio 2014

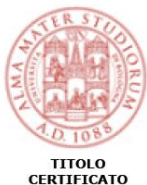
Iscritta a Executive Master in "SISTEMI QUALITÀ E SICUREZZA AGRO ALIMENTARE", sede di Parma promosso da Sida Group e Check fruit.

-Strumenti generali per il professionista che opera nel contesto delle certificazioni agroalimentari (HACCP- GMP)

-Qualifica di Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità: ANALISI DELLA NORMA UNI EN ISO 9001:2008, certificato KHC.

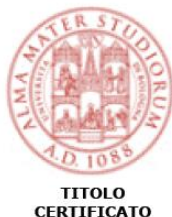
- Analisi dello standard IFS v.6 ( Aprile 2014)
- Corso per la Qualifica di Auditor Interno BRC V.6
- Corso per la Qualifica di Internal Food Safety Auditor ISO 22000

23/10/2013



Tipo di corso: **Laurea magistrale (2 anni)**  
 Alma Mater Studiorum- Università' di Bologna - Facolta' di AGRARIA LM70  
**- Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie alimentari**  
 Votazione finale: 110/110 con lode  
 Titolo: STUDIO DELL'EFFETTO COMBINATO DI ALTA PRESSIONE DI OMOGENEIZZAZIONE ED ANTIMICROBICI NATURALI SULLA SHELF-LIFE E SICUREZZA DI SUCCO DI MELA  
 Materia: Microbiologia Avanzata e Predittiva | Relatore: Lanciotti Rosalba

05/10/2011



Tipo di corso: **Laurea di primo livello (3 anni)**  
 Alma Mater Studiorum - Università' di Bologna- Facolta' di AGRARIA L-26 - Laurea in Scienze e tecnologie alimentari  
 Denominazione corso: TECNOLOGIE ALIMENTARI  
 Votazione finale: 110/110  
 Titolo: PRODUZIONE DI ISTAMINA IN FORMAGGIO TIPO MONTASIO PRODOTTO UTILIZZANDO STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS PRI60 COME COLTURA STARTER  
 Materia: MICROBIOLOGIA INDUSTRIALE | Relatore: GARDINI FAUSTO

2008

Diploma di Maturità Classica presso Liceo Classico "G.B. Morgagni" Forlì (FC)

COMPETENZE PERSONALI

---

Madrelingua

Italiano

ALTRE LINGUE

INGLESE

Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale
B2	B2	B2	B1

Certiicazione FIRST (2008) e Diploma livello B2, Cliro- Università Bologna (2012)  
 Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato  
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze tecniche specifiche	<p>Competenze di tipo pratico e teorico relative a : Nutrizione, Chimica, Microbiologia, Scienze e tecnologie alimentari, Igiene e sicurezza alimentare: metodologia HACCP, Legislazione alimentare ("Pacchetto Igiene"- Etichettatura: Reg 1169/2011), Analisi dei prodotti alimentari, e Tecnologie del condizionamento e della distribuzione.</p> <p>Conoscenza approfondita nell'ambito delle certificazioni volontarie di qualità del settore agro-alimentare (UNI EN ISO 9001:2008, BRC- IFS, ISO 22000)</p>
Competenze comunicative	<p>Capacità di interagire con figure diverse all'interno dell'ambiente lavorativo, maturata durante le mie esperienze lavorative, in differenti contesti. Capacità di lavorare in team scaturita dal percorso di formazione universitaria e post-universitaria.</p>
Competenze organizzative	<p>Organizzazione autonoma del lavoro, con definizione di priorità e assunzione di responsabilità acquisite tramite le diverse esperienze sopra elencate. Buone doti di organizzazione e versatilità nonché determinazione nel perseguire risultati concreti.</p>
Competenze informatiche	<p><u>Sistemi operativi:</u> Windows e Mac. <u>Software utilizzati:</u> tutti i principali programmi del pacchetto MS Office (Word, Excel, Access, PowerPoint), Adobe Acrobat, Adobe Photoshop, <u>Internet:</u> Buona conoscenza delle tecniche di navigazione e utilizzo dei software più diffusi, browser http (MS Internet Explorer, Firefox, Google Chrome)</p>
PATENTE DI GUIDA	B - AUTOMUNITA
Disponibilità	Apprendistato

**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".**

Data : 22/04/2014

Chiara Montanari

