

CHIARA CHIRILLI

Laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari

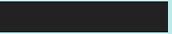


LUOGO E DATA DI NASCITA

Santa Maria Capua Vetere (CE) il 22/03/1994

PROFILO

Assegnista di ricerca presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo per il progetto PRIME - Processi e prodotti innovativi di chimica verde. L'attività di ricerca consiste nella stima della shelf life sensoriale di alimenti freschi conservati in imballaggi innovativi, nel confrontare diverse pratiche agroecologiche per la gestione delle piante spontanee in agricoltura biologica, nel validare teli di pacciamatura biodegradabili e nell'individuazione di indicatori per il monitoraggio dell'impatto del progetto in un'ottica di economia circolare per il cibo



CONTATTI



3497253224



chiarachirilli@hotmail.it
c.chirilli@unisg.it



Via Vittorio Emanuele II,
323, Bra, 12042 (CN)

ESPERIENZE LAVORATIVE

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE DI POLLENZO

Assegno di Ricerca - Progetto Prime
Settembre 2020 - In corso

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE, PIACENZA

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari | Settembre 2017-
Dicembre 2019

- Voto: 110/110 con lode
- Tesi di laurea "Produzione di fibre antiossidanti da sottoprodotti di lavorazione di frutta."

UNIVERSITÀ DI NAPOLI FEDERICO II

Laurea Triennale | Settembre 2014 - Ottobre 2017

- Voto: 104/110
- Tesi di laurea "Tracciabilità genetica di alcuni prodotti di origine animale."

LICEO CLASSICO CNEO NEVIO, SANTA MARIA CAPUA VETERE (CE)

Diploma di maturità classica | Settembre 2007 - Luglio 2012

- Voto: 90/100

ESPERIENZE FORMATIVE

BUSINESS GAME COOP

Settembre-Dicembre 2018

TIROCINIO IN LABORATORIO PER TESI SPERIMENTALE, UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE, PIACENZA

Gennaio 2019 - Dicembre 2019

Ho acquisito padronanza con la strumentazione e importanti competenze con riferimento a diverse tipologie di analisi, tra cui:

- Analisi fibra dietetica totale
- Determinazione zuccheri riducenti liberi
- Determinazione della solubilità in acqua
- Determinazione della capacità di ritenzione olio
- Contenuto in polifenoli totali (saggio Folin-Ciocalteu)
- Saggio Frap

COMPETENZE

INGLESE: BUONA CONOSCENZA

PACCHETTO OFFICE : BUONA CONOSCENZA DI WORD, EXCEL E POWER POINT

PATENTE DI GUIDA: B (AUTOMUNITO)

D.Lgs 196/2003 art. 13 GDPR e successive modifiche ai soli fini della ricerca e selezione del personale.

Autorizzo espressamente il trattamento dei miei dati personali.

CHIARA CHIRILLI