



Maria Chiara Caso

Data di nascita: 30/04/1994 | **Indirizzo:** Roma, Italia (Abitazione)

● ESPERIENZA LAVORATIVA

27/01/2020 – ATTUALE Monterotondo (RM), Italia

QUALITY ASSISTANT BIMBO QSR

- Gestione del laboratorio analisi interno; principali analisi: misurazione di U e Aw dei prodotti, determinazione del valore di pH e dell'acidità totale titolabile degli sponge;
- Gestione di eventuali test interni mediante valutazioni sensoriali e chimico-fisiche, con relativa registrazione dati e documentistica;
- Campionamento e preparazione campioni da inviare ai laboratori analisi esterni;
- Monitoraggio e verifica dei PRP operativi e dei CCP nello stabilimento;
- Gestione e catalogazione dei contro-campioni interni;
- Gestione di eventuali reclami, con reperimento dei contro-campioni in questione e eventuali verifiche sugli stessi;
- Raccolta dati di processo e loro registrazione;
- Stesura Positive Release per il rilascio del prodotto;
- Interazione quotidiana con gli operatori di linea;
- Formazione HACCP e vari aggiornamenti per i dipendenti;
- Bun scoring: valutazione sensoriale del prodotto fresco e nel post-congelamento;
- Bun scoring su prodotti retail effettuato a tempo 30, tempo 60 e tempo 90 gg dalla produzione;
- Tortilla scoring del prodotto effettuato a tempo 30, tempo 60 e tempo 90 gg dalla produzione;
- Controllo muffe sui prodotti nel post-congelamento;
- Validazione shelf-life dei prodotti;
- Partecipazione quotidiana e settimanali a riunioni di stabilimento con relazioni periodiche sull'andamento delle attività svolte;
- Utilizzo di Excel;
- Utilizzo di SAP;

09/2018 – 11/2018 Viterbo, Italia

TIROCINANTE BIRRIFICIO FREE LIONS

Ho seguito tutta la filiera, verificando le materie prime in entrata, controllando l'intero processo produttivo, fino ad arrivare al confezionamento e allo stoccaggio e ho svolto sulla matrice birra le principali analisi qualitative

06/2018 – ATTUALE Viterbo/Roma, Italia

PROMOTER PROMOLOGICA

Promozione di prodotti alimentari in supermercati della GDO

30/05/2015 – 30/07/2015 Viterbo, Italia

TIROCINANTE MOLINO PROFILI DI GIUSEPPE PROFILI

Ho affiancato il responsabile del laboratorio qualità interno allo stabilimento partecipando alle principali analisi chimico-fisiche svolte su materie prime e prodotti finiti:

- determinazione di umidità
- determinazione delle ceneri
- indice farinografico di stabilità di Brabender

- indice alveografico W

● ISTRUZIONE E FORMAZIONE

05/2019 Roma, Italia

ATTESTATO DI FREQUENZA AL CORSO "FORMAZIONE GENERALE PER LAVORATORI" Tack&Tmi Italy SRL

Concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo e assistenza.

04/2019 Roma, Italia

ATTESTATO DI QUALIFICA DI CONSULENTE E FORMATORE HACCP Hideea Srl

10/2016 – 12/2018 Roma, Italia

LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (LM-70) CON VOTAZIONE DI 110/110 E LODE Università La Sapienza

Con una tesi sperimentale dal titolo "**Proteasi da *Aspergillus niger* libera ed immobilizzata: caratterizzazione cinetica e applicazione a matrice reale per la produzione di birra gluten-free**". In questa occasione ho potuto avvicinarmi a strumentazioni e analisi differenti: ho utilizzato pHmetro, spettrofotometro, ho effettuato elettroforesi, test ELISA per la determinazione di glutine in matrice alimentare

07/02/2018 Viterbo, Italia

CORSO DI FORMAZIONE "HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS)" - ANALISI DEI PERICOLI E P OTACL, Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio

17/11/2016 Viterbo, Italia

ATTESTATO DI FREQUENZA Qualità e sicurezza: la certificazione di sistema e di prodotto in ambito alimentare - IDEA

10/2013 – 11/2016 Viterbo, Italia

LAUREA TRIENNALE IN TECNOLOGIE ALIMENTARI ED ENOLOGICHE (L-26) CON VOTAZIONE DI 110/110 E LODE Università degli studi della Tuscia

Con una tesi dal titolo "**La valorizzazione economica di alcuni prodotti tipici del Lazio su diversi canali distributivi**"

● COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue:

	COMPRESIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
INGLESE B2 - CAMBRIDGE ENGLISH LEVEL 1 CERTIFICATE IN ESOL INTERNATIONAL (FIRST)	B2	B2	B2	B2	B2
FRANCESE	A2	A2	A2	A2	A2

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

● ULTERIORI INFORMAZIONI

PUBBLICAZIONI

Pubblicazioni

Ilaria Benucci, Maria Chiara Caso, Teodora Bavaro, Stefania Masci, Milda Kersiené, Marco Esti, *Prolyl endopeptidase from Aspergillus niger immobilized on a food-grade carrier for the production of gluten-reduced beer*, Food Control, novembre 2019.

ONORIFICENZE E RICONOSCIMENTI

Riconoscimenti e premi Ho fatto parte del gruppo **Mangroves** che, in data 24 giugno 2019, ha vinto il primo premio del **Contamination Lab Tuscia 2019**, prima edizione di un percorso progettato dalla Regione Lazio in collaborazione con i Dipartimenti dell'Università degli Studi della Tuscia per sviluppare idee imprenditoriali innovative.

L'idea vincente è stata una borraccia innovativa, realizzata con materiali ecosostenibili, dotata di un filtro multistadio che rende potabile qualsiasi acqua consentendo di filtrare anche nano e microplastiche e mantenere inalterate le sue proprietà organolettiche.

Riconoscimenti e premi In data 16 maggio 2019 ho ricevuto l'attestato di **Laureata eccellente** dell'Università La Sapienza di Roma per l'anno accademico 2017/2018.

La mia figura rientra nella categoria di lavoratori che possono usufruire dei benefici fiscali previsti dal **Bonus occupazionale per giovani eccellenze**.

COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI

Competenze comunicative e interpersonali. Buone capacità di comunicazione e di interagire in gruppi di lavoro, sviluppate nel corso del mio percorso di studi e migliorate sempre più anche grazie al percorso di team working, Contamination Lab Tuscia, progetto creato dalla collaborazione tra Regione Lazio e Università degli studi della Tuscia di Viterbo.

Ottime competenze comunicative-relazionali acquisite grazie all'esperienza di promoter di prodotti alimentari in punti vendita della GDO.

COMPETENZE PROFESSIONALI

Competenze professionali

Nel corso delle esperienze di tirocinio e durante stesura della tesi sperimentale di laurea magistrale, ho potuto trascorrere molto tempo all'interno di un laboratorio analisi di matrici alimentari.

In queste occasioni ho toccato con mano e imparato a conoscere le principali analisi e le annesse strumentazioni: **densimetro, phmetro, spettrofotometro, camera elettroforetica, test ELISA** per la determinazione del quantitativo di glutine in alimenti.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Trattamento dei dati personali

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.
