

Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Cognome/Nome **BOARELLI MARIA CHIARA**

Esperienza professionale

Date (da-a)	Dal 13 Ottobre 2020 al 23 Dicembre 2020
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Comprensivo Senigallia Centro – “Fagnani” Senigallia
Tipo di attività o settore	Insegnamento
Tipo di impiego	Contratto a tempo determinato
Principali mansioni e responsabilità	Docente supplente temporaneo per la Classe di Concorso A028 - Matematica e Scienze
Date (da-a)	Dal 07 Ottobre 2020 al 12 Ottobre 2020
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Comprensivo Osimo – “Caio Giulio Cesare” Osimo
Tipo di attività o settore	Insegnamento
Tipo di impiego	Contratto a tempo determinato
Principali mansioni e responsabilità	Docente supplente temporaneo per la Classe di Concorso A060 - Tecnologia
Date (da-a)	20 e 21 Settembre 2020
Tipo di impiego	Scrutatore di seggio elettorale
Date (da-a)	Dal 21 Gennaio 2019 al 22 Luglio 2020
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Elica S.p.A.
Tipo di attività o settore	EPL Research & Innovation
Tipo di impiego	Contratto a tempo determinato
Principali mansioni e responsabilità	Technological Features Coordinator
Date (da-a)	Dal 30 Novembre 2015 al 30 Novembre 2018
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Camerino
Tipo di attività o settore	Laboratorio di Chimica degli Alimenti
Principali mansioni e responsabilità	Ricercatrice
Date (da-a)	Dal 27 Aprile 2018 al 29 Aprile 2018
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Agenzia TRADE S.p.A.
Tipo di attività o settore	Agenzia Field Promotion e Marketing Operativo
Tipo di impiego	Prestazione occasionale
Principali mansioni e responsabilità	Attività promozionale
Date (da-a)	Dal 20 Aprile 2018 al 22 Aprile 2018
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Agenzia TRADE S.p.A.
Tipo di attività o settore	Agenzia Field Promotion e Marketing Operativo
Tipo di impiego	Prestazione occasionale
Principali mansioni e responsabilità	Attività promozionale
Date (da-a)	03 e 04 Marzo 2018
Tipo di impiego	Scrutatore di seggio elettorale

Date (da-a)	Dal 1 Settembre 2017 al 1 Marzo 2018
Nome e indirizzo del datore di lavoro	KANTONALES LABOR ZURICH
Tipo di attività o settore	Settore Alimentare
Tipo di impiego	Ricerca
Principali mansioni e responsabilità	Analisi di controllo qualità degli alimenti. Lavoro di ricerca focalizzato nello sviluppo di un metodo analitico per la determinazione e quantificazione di un nuovo possibile marker di qualità per l'olio extra vergine di oliva.
Date (da-a)	03 e 04 Dicembre 2016
Tipo di impiego	Scrutatore di seggio elettorale
Date (da-a)	16 e 17 Aprile 2016
Tipo di impiego	Scrutatore di seggio elettorale
Date (da-a)	Da Giugno 2010 a Dicembre 2014
Nome e indirizzo del datore di lavoro	AZIENDA SIPARIODUEMILA SOCIETA' COOPERATIVA
Tipo di attività o settore	Cooperativa A.R.L.
Tipo di impiego	Collaboratrice Coordinata (rapporto a chiamata)
Principali mansioni e responsabilità	Biglietteria e guida all'interno del Museo Civico Archeologico della città di Matelica
Date (da-a)	Dal 2010 ad oggi
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Privati
Tipo di impiego	Prestazioni occasioni (rapporto a chiamata)
Principali mansioni e responsabilità	Cantante professionista per sfilate di moda, matrimoni ed eventi in genere
Date (da-a)	Da maggio 2009 ad oggi
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Comune di Matelica
Tipo di attività o settore	Ente locale
Tipo di impiego	Prestazioni occasioni (rapporto a chiamata)
Principali mansioni e responsabilità	Guida turistica della città di Matelica
Date (da-a)	24 e 25 Maggio 2014
Tipo di impiego	Scrutatore di seggio elettorale
Date (da-a)	25 Novembre 2013
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Cooperativa DUE TORRI S.C.
Tipo di attività o settore	Cooperativa Settore Marketing operativo, vendita di beni e servizi pubblici e/o privati e attività a queste collaterali
Tipo di impiego	Prestazione occasionale
Principali mansioni e responsabilità	Attività promozionale
Date (da-a)	15 Settembre 2012 al 14 Ottobre 2012
Nome e indirizzo del datore di lavoro	FILENI DI CINGOLI
Tipo di attività o settore	Settore Alimentare
Tipo di impiego	Stage
Principali mansioni e responsabilità	All'interno del laboratorio di chimica, ho analizzato le carni dei prodotti in vendita sul mercato, valutando i parametri nutrizionali e focalizzandomi in particolar modo sulla composizione quantitativa e qualitativa della frazione lipidica.
Date (da-a)	12 e 13 Giugno 2011
Tipo di impiego	Scrutatore di seggio elettorale

Date (da-a)	15 e 16 Maggio 2011
Tipo di impiego	Scrutatore di seggio elettorale
Date (da-a)	28 e 29 Marzo 2010
Tipo di impiego	Scrutatore di seggio elettorale
Date (da-a)	Da Giugno 2009 a Giugno 2010
Nome e indirizzo del datore di lavoro	MATUTA SOCIETA' COOPERATIVA A.R.L.
Tipo di attività o settore	Cooperativa A.R.L.
Tipo di impiego	Collaborazione Coordinata
Principali mansioni e responsabilità	Biglietteria e guida all'interno del Museo Civico Archeologico della città di Matelica
Date (da-a)	Dal 2006 al 2009
Nome e indirizzo del datore di lavoro	PRO-LOCO e INFO-POINT
Tipo di attività o settore	Ente turistico
Tipo di impiego	Prestazione occasionale
Principali mansioni e responsabilità	Informazione turistica

Istruzione e formazione

Data	6 Marzo 2019
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Camerino – School of Advanced Study – Doctoral course in Chemical and Pharmaceutical Sciences and Biotechnology
Qualifica conseguita	Dottorato di ricerca
Titolo della tesi di laurea	Chemical tools for food quality assessment
Data	Novembre 2016
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Camerino - Abilitazione all'esercizio della professione di Chimico
Data	15 Ottobre 2015
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Camerino – Scuola di Scienze e Tecnologie – Corso di Laurea in Chemistry and Advanced Chemical Methodologies
Qualifica conseguita	Laurea magistrale in Chimica
Votazione	110/110
Titolo della tesi di laurea	Determination of fatty acid alkyl esters in olive oils by solid-phase microextraction and gas chromatography
Data	20 Dicembre 2013
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Camerino – Scuola di Scienze e Tecnologie – Corso di Laurea Chimica
Qualifica conseguita	Laurea triennale in Chimica
Votazione	99/110
Titolo della tesi di laurea	Profilo lipidico di prodotti light e di prodotti tradizionali a base di carne: differenze qualitative e quantitative
Data	Luglio 2009
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Liceo Scientifico "V. Volterra" di Fabriano (AN)
Qualifica conseguita	Diploma di Maturità quinquennale
Votazione	85/100

Seminari e Conferenze

- 25 - 27 Settembre 2019: convegno "6th MS FOOD DAY", Università di Camerino. Durante il convegno è stato presentato un **poster** sull'attività di ricerca svolta tra l'Università di Camerino e l'azienda Elica di Fabriano dal titolo "*Volatile organic compounds produced during cooking: development and application of an SPME-GC-MS method*".
- 9 Luglio 2019: convegno "Cibo e nutraceutici: parola chiave CARATTERIZZAZIONE", Università di Camerino. Durante il convegno è stata presentata una **comunicazione breve** sull'attività di ricerca svolta tra l'Università di Camerino e l'azienda Elica di Fabriano dal titolo "*Monitoring of volatile organic compounds produced during cooking*".
- 28 Settembre 2018: convegno "6th Scientific Day of the School of Science and Technology", Università di Camerino. Durante il convegno ho presentato tre **poster** sulla mia attività di ricerca dai titoli "*Development of a rapid and reliable method for short chain fatty acids extraction and analysis*", "*Improved method to quantify squalene in extra virgin olive oil*" e "*Investigation on the method to quantify tocopherols in vegetable food matrices*".
- 24 - 27 Settembre 2018: convegno "CHIMALI 2016 - XII ITALIAN FOOD CHEMISTRY CONGRESS", Università di Camerino. Durante il convegno ho presentato due **poster** sulla mia attività di ricerca dai titoli "*Ergosterol for determining the quality of olives used to produce oil?*" e "*Micro-method to analyze polar phenolic substances in extra-virgin olive oil by HPLC-DAD-MS*".
- 10 Luglio 2018: congresso "Alimenti funzionali e nutraceutici per la salute", Università di Camerino.
- 4 Luglio 2017: congresso "Alimenti funzionali e nutraceutici per la salute", Università di Camerino. Durante il convegno ho presentato una **comunicazione breve** sulla mia attività di ricerca dal titolo "*Do we know what we breathe while cooking? A system to analyze volatile organic compounds emitted during cooking*".
- 25 - 27 Ottobre 2016: convegno "MYCS - Merck Young Chemists Symposium", Rimini. Durante il convegno ho presentato un **poster** sulla mia attività di ricerca dal titolo "*Solid-phase microextraction coupled to gas chromatography using hydrogen as carrier gas*".
- 25 - 27 Settembre 2016: congresso "XXXV-TUMA 2016", Giulianova. Durante il convegno ho presentato una **comunicazione breve** sulla mia attività di ricerca dal titolo "*SPME-GC-MS to analyze volatile organic compounds produced during cooking*".
- 28 Giugno 2016: congresso "Alimenti funzionali e nutraceutici per la salute", Università di Camerino.
- 8 Giugno 2016: convegno "5th Scientific Day of the School of Science and Technology", Università di Camerino. Durante il convegno ho presentato due **poster** sulla mia attività di ricerca dai titoli "*A system to analyse volatile organic compounds emitted during cooking*" e "*Developing a new method to analyse volatile substances in extra virgin olive oil*".
- 15 Aprile 2016: seminario "NMR e spettrometria di massa nello studio di composti naturali bioattivi dalla determinazione strutturale di composti incogniti ad applicazioni", Università di Camerino.
- 5 Aprile 2016: seminario "DNA G-Quadruplexes: from Nucleic Acid Aptamers to Highly Ordered Supramolecular Structures", Università di Camerino.
- 1 Aprile 2016: seminario "Horizon2020", Università di Camerino.
- 3 Marzo 2016: seminario "Materials for Sodium-ion batteries", Università di Camerino.
- 2 Marzo 2016: seminario "Unmasking Molecular Targets for Treatment of Metabolic and Cancer Diseases", Università di Camerino.
- 15 Dicembre 2015: seminario "Valutazione del rischio chimico e cancerogeno", Università di Camerino.
- 12 Giugno 2013: convegno "3rd Scientific Day of the School of Science and Technology", Università di Camerino. Durante il convegno ho presentato un **poster** sulla mia attività di ricerca dal titolo "*Light versus traditional meat products*".

Altre attività

- Marzo 2018: laboratorio didattico di Chimica degli Alimenti, Corso di Laurea in Bioscienze e Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Camerino.
- Febbraio 2017: tutorato didattico per il Laboratorio di Chimica degli Alimenti, Corso di Laurea in Chimica, Università degli Studi di Camerino.
- Nel periodo Febbraio 2016 e Marzo 2017 ho collaborato al progetto "Orientamento Chimica, Piano Lauree Scientifiche", organizzato dall'Università degli Studi di Camerino in collaborazione con le scuole superiori del territorio marchigiano.
- Nel periodo Giugno 2016 e Marzo 2017 ho collaborato al progetto "Alternanza Scuola Lavoro", organizzato dall'Università degli Studi di Camerino in collaborazione con le scuole superiori del territorio marchigiano.

ALTRI TITOLI PUBBLICAZIONI

1. S. Scortichini, M.C. Boarelli, M. Castello, F. Chiavarini, S. Gabrielli, E. Marcantoni, D. Fiorini (2020). *Development and application of a solid-phase microextraction gas chromatography mass spectrometry method for analysing volatile organic compounds produced during cooking*. Journal of Mass Spectrometry. DOI: 10.1002/jms.4534.
2. S. Scortichini, M.C. Boarelli, S. Silvi, D. Fiorini (2020). *Development and validation of a GC-FID method for the analysis of short chain fatty acids in rat and human faeces and in fermentation fluids*. Journal of Chromatography B, 1143.
3. M.C. Boarelli, M. Biedermann, M. Peier, D. Fiorini, K. Grob (2020). *Ergosterol as a marker for the use of degraded olives in the production of olive oil*. Food Control, 112, 107-136.
4. D. Pacetti, S. Scortichini, M.C. Boarelli, D. Fiorini (2019). *Simple and rapid method to analyse squalene in olive oils and extra virgin olive oils*. Food Control, 102, 240-244.
5. D. Fiorini, M.C. Boarelli, P. Conti, B. Alfei, G. Caprioli, M. Ricciutelli, G. Sagratini, D. Fedeli, R. Gabbianelli, D. Pacetti (2018). *Chemical and sensory differences between high price and low price extra virgin olive oils*. Food Research International, 105, 65-75.
6. M. Ricciutelli, S. Marconi, M.C. Boarelli, G. Caprioli, G. Sagratini, R. Ballini, D. Fiorini (2017). *Olive oil polyphenols: A quantitative method by high-performance liquid chromatography-diode-array detection for their determination and the assessment of the related health claim*. Journal of Chromatography A, 1481, 53-63.
7. D. Fiorini, M.C. Boarelli, R. Gabbianelli, R. Ballini, D. Pacetti (2016). *A quantitative HS-SPME-GC-FID method to analyse short chain free fatty acids in rat feces*. Analytical Biochemistry, 508, 12-14.
8. D. Fiorini, M.C. Boarelli (2016). *Solid-phase microextraction may catalyze hydrogenation when using hydrogen as carrier in gas chromatography*. Journal of Chromatography A, 1453, 134-137.

CO-SUPERVISOR TESI

1. Tutor aziendale in "Sviluppo di un nuovo metodo per la quantificazione dello squalene nell'olio extra vergine di oliva". Tesi di laurea, Università degli Studi di Camerino.
2. Tutor aziendale in "Determinazione di short chain free fatty acids in rat faecal samples by means of gas chromatography coupled with flame ionization detector". Tesi di laurea, Università degli Studi di Camerino.
3. Tutor aziendale in "Valutazione della qualità di oli extravergini di oliva monovarietali marchigiani attraverso caratterizzazione chimica". Tesi di laurea, Università degli Studi di Camerino.
4. Tutor aziendale in "Profilo lipidico di formaggio pecorino ottenuto da latte di pecore con dieta differenziata". Tesi di laurea, Università degli Studi di Camerino.
5. Tutor aziendale in "Micro-scaled method for the analysis of polyphenols in extra virgin olive oil by HPLC-DAD". Tesi di laurea, Università degli Studi di Camerino.
6. Tutor aziendale in "Applicazione di un metodo gascromatografico ad iniezione diretta per la determinazione degli acidi grassi a corta catena in campioni fecali di ratto". Tesi di laurea, Università degli Studi di Camerino.
7. Tutor aziendale in "Chemical characterization of extra virgin olive oils from large-scale retail distribution". Tesi di laurea, Università degli Studi di Camerino.
8. Tutor aziendale in "Composizione delle sostanze volatili in diversi oli extra vergini di olive monovarietali". Tesi di laurea, Università degli Studi di Camerino.
9. Tutor aziendale in "Determinazione di composti bioattivi funzionali alla valorizzazione delle polveri di caffè esauste". Tesi di laurea, Università degli Studi di Camerino.
10. Tutor aziendale in "Microestrazione in fase solida accoppiata alla gascromatografia usando idrogeno come gas di trasporto: reazione di idrogenazione". Tesi di laurea, Università degli Studi di Camerino.
11. Tutor aziendale in "Utilizzo della tecnica headspace-SPME-GC-MS per determinare la composizione delle sostanze volatili in oli extra- vergini di oliva ed in oli di oliva commerciali". Tesi di laurea, Università degli Studi di Camerino.
12. Tutor aziendale in "Determinazione della composizione delle sostanze volatili di oli extra vergini di oliva monovarietali marchigiani". Tesi di laurea, Università degli Studi di Camerino.
13. Tutor aziendale in "Quantificazione di polifenoli in oli extra vergini di oliva monovarietali marchigiani attraverso HPLC-DAD". Tesi di laurea, Università degli Studi di Camerino.
14. Tutor aziendale in "Caratterizzazione di oli extra vergini di oliva monovarietali marchigiani: valutazione di alcuni parametri responsabili della qualità". Tesi di laurea, Università degli Studi di Camerino.

15. Tutor aziendale in "Microestrazione in fase solida accoppiata alla gascromatografia usando idrogeno come gas di trasporto". Tesi di laurea, Università degli Studi di Camerino.

**CAPACITA' E COMPETENZE
PERSONALI**

PRIMA LINGUA ITALIANO

ALTRE LINGUE INGLESE

Capacità di lettura Buono

Capacità di scrittura Buono

**CAPACITA' E COMPETENZE
RELAZIONALI**

Sono una persona solare e dinamica, in grado di relazionarmi con gli altri e pronta ad aiutare i miei colleghi. Amo stare a contatto con persone che trasmettono positività. Sono ambiziosa, ho voglia di crescere, non mi spaventano le sfide, anzi riesco a dare il meglio di me se ho davanti obiettivi stimolanti.

**CAPACITA' E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE**

Sono in grado di organizzare e coordinare il lavoro in base alle esigenze e alle tempistiche richieste.

**CAPACITA' E COMPETENZE
TECNICHE**

Conosco molto bene il pacchetto Office, Internet e l'uso della posta elettronica.

PATENTE

Sono in possesso della patente categoria B. Disponibilità di mezzo proprio e di spostamento.

Il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia di privacy.

Matelica, 02/12/2020

